



Vinhas Novas 2022

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xisto

Castas: 40% Rabigato, 40% Arinto, 15% Galego Dourado e 5% Esgana Cão

Vinificação: Vindima manual. Este vinho resulta de dois tipos de fermentação: curtimenta inicial com controlo de temperatura e co-fermentação em barricas usadas de carvalho Francês. *Battonage* durante 6 semanas.

Estágio: 50% do lote teve estágio de 10 meses em barricas de carvalho Francês de 600L (barricas com 2 anos).

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 2.650 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,26

Acidez Total: 6,0 g/L

Açucars redutores: 0,5 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ