



Aleno Tinto 2023

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

Clima: Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

Solos: Xistosos e Calcários.

Castas: 40% Aragonez, 40% Trincadeira, 10% Alicante Bouschet e 10% Touriga Nacional.

Vinificação: Desengace total com esmagamento. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 24/26°C.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 50.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 13.5%

pH: 3,64

Acidez Total: 5,4 g/L

Açúcares reductores: 0,3 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ