



## Vinhas Novas 2023

### 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: 3,15

Acidez Total: 6,3 g/L

Açúcares redutores: 0,7 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ