



Avento Branco 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Calcários.

Castas: 50% Arinto, 30% Antão Vaz, 10% Roupeiro e 10% Esgana Cão.

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em cubas de inox a uma temperatura de 12°C, durante 8 semanas. *Battonage* durante 4 semanas.

Notas de Prova: Produzido unicamente a partir de castas Portuguesas. É um vinho de cor citrina. No aroma mostra-se igualmente citrino, com algumas notas minerais. Na boca é equilibrado, com boa acidez bem integrada, que lhe dá mais frescura e comprimento. Deve ser bebido jovem.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 30.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12,5%

pH: 3,30

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares redutores: 0,6 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ