



# Alento Branco Reserva 2020

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto.

**Castas:** 70% Arinto e 30% Antão Vaz.

**Vinificação:** Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. *Battonage* durante 6 semanas.

**Estágio:** 6 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 300L.

**Notas de Prova:** Produzido unicamente a partir das castas Portuguesas: Arinto e Antão Vaz. É um vinho de cor citrina. No aroma apresenta notas de fruta fresca, citrina e uma certa mineralidade. Bem casado, com ligeiro aroma de barrica onde fermentou. Na boca mostra-se volumoso, com notas minerais, uma acidez bem presente e integrada, que lhe proporciona uma sensação de frescura invulgar numa região quente. Apresenta um longo final.

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 8.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12,5%

pH: 3,19

Acidez Total: 6,2 g/L

Açúcares redutores: 1 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz