



# Avento Tinto Reserva 2018

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto.

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

**Vinificação:** Vindima manual. Desengace total. Maceração pré-fermentativa a frio durante 2 dias. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 26/27°C.

**Notas de Prova:** Produzido com as castas típicas da região. É um vinho de cor granada, que apresenta boa complexidade aromática com notas de fruta madura e alguma especiaria. Na boca apresenta-se com bom volume e taninos presentes bem maduros, mostra boa complexidade e termina com um longo final.

**Estágio:** 1 ano em barricas de carvalho Francês de 300L (30% novas).

**Enólogos:** Luís Louro e Inês Capão

**Produção:** 14.000 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 14%

pH: 3,44

Acidez Total: 5,8 g/L

Açúcares redutores: 0,9 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ