



## LOUCA 2019

### VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

**Solos:** Xisto e Calcário

**Castas:** Rabigato, Verdelho, Arinto, Galego Dourado e Esgana Cão

**Vinificação:** Este vinho resulta da mistura de diferentes tipos de fermentação: 40% do vinho é feito com maceração pelicular, 30% com prensa direta e clarificação, e os restantes 30%, uma curtimenta feita com massas de Verdelho (mais maduras) com mosto de Arinto, mais verde e ácido.

**Estágio:** 9 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 600L.

**Enóloga:** Inês Capão

**Produção:** 2500 garrafas

**Análise Química:**

Álcool: 12%

pH: 3,18

Acidez Total: 6,2 g/L

Açúcares Redutores: 0,6 g/L

**Produtor:** Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz