



ADEGA DO  
**MONTE BRANCO**

ficha técnica



# Alento Branco Reserva 2011

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**Clima:** Mediterrâneo Continental.

Dias quentes e secos, com grandes amplitudes térmicas diárias.

**Solos:** Calcários.

**Castas:** 65% Arinto e 35% Antão Vaz.

**Vinificação:** Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas de carvalho francês, 20% novas.

**Estágio:** 4 meses em barricas de carvalho Francês de 300L, 20% novas.

**Análise Química:**

Álcool: 13%

pH: 3,18

Acidez Total: 5,2 g/l

Açúcares Redutores: 1,3 g/L

**Produtor:**

Luís Louro

Monte Branco

Apartado 21

7100-145 ESTREMOZ