



Alento Rosé 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Calcários.

Castas: 85% Aragonez e 15% Touriga Nacional.

Vinificação: Vindima manual. Prensagem direta. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura a 14/15°C.

Enólogos: Luís Louro e Inês Capão

Produção: 15.000 garrafas

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,18

Acidez Total: 6,2 g/l

Açúcares redutores: 0,3 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 ESTREMOZ