



LOUCA 2021

VINHO REGIONAL ALENTEJANO

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

Solos: Transição entre Xisto e Calcário.

Castas: Esgana Cão.

Vinificação: Este vinho é um lote das colheitas de 2019, 2020 e 2021. Todas com curtimenta parcial e final de fermentação e estágio em barricas de carvalho usadas de 600L. A da colheita de 2019, devido ao seu pH demasiado baixo levou mais de 1 ano a fermentar, o que fez com que tenha ocorrido a fermentação maloláctica.

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

Enólogo: Inês Capão.

Produção: 1050 garrafas.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,22

Acidez Total: 6,6 g/L

Açúcares Redutores: 0,4 g/L

Produtor: Luís Louro

Monte Branco, 7100-145 Estremoz