

Zagalos Branco 2016

Vinho Regional Alentejano



QUINTA DO MOURO

Clima: Mediterrâneo Continental. Dias quentes e secos, com grande amplitude térmica, durante o período de maturação.

Solos: Xistosos.

Castas: 50% Alvarinho, 30% Arinto, 10% Gouveio e 10% Verdelho

Vinificação: Vindima manual. Maceração pelicular durante 8 horas. Fermentação em barricas usadas de carvalho francês. “Battonage” durante 6 semanas.

Estágio: 4 meses em barricas usadas de carvalho Francês de 300L.

Análise Química:

Álcool: 12%

pH: 3,26

Acidez Total: 6,0 g/L

Açúcares Redutores: <0,6 g/L

Produtor: Miguel Louro - Quinta do Mouro

