

QUINTA DA ALORNA

MARQUESA DE ALORNA BRANCO 2017

ENÓLOGO | *Martha Reis Simões*

Marquesa de Alorna resulta de condições climatéricas singulares e da seleção das melhores castas em cada ano. Deram origem a esta colheita de 2016 seis castas divididas entre a Charneca (sob regime de produção integrada) e a zona de transição entre a Lezíria e a Charneca (parcelas mais jovens).

O Inverno foi muito seco, assim como a Primavera e o Verão. O valor baixo de humidade permitiu que a incidência de doenças fosse nula. Devido à seca extrema, a maturação da uva foi muito precoce e iniciámos dia 3 de Agosto a nossa vindima. Todas as castas estavam num estado de maturação ideal e a vindima deu-se em tempo recorde, em um mês. Ano muito bom, com os vinhos a apresentar um grau alcoólico mais elevado, mas com uma acidez muito equilibrada. Brancos e tintos caracterizados por frescura e elegância.



DOC do Tejo



Servir a
10 - 12°C



Consumir no imediato
ou nos próximos 15 anos



Aroz de marisco,
Massada de peixe,
Gastronomia tradicional
mediterrânica. Queijos
de sabor intenso



Lezíria & Charneca
Argilo - Arenoso
Franco - Arenoso



Colheitas Excepcionais
2009 | 2011 | 2012
2013 | 2014 | 2015
2017



VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas manual e separadamente em caixas de 18Kg, são desengaçadas e prensadas em ciclos longos e de baixa duração no período da manhã. Após clarificação dos mostos, inicia-se a fermentação em barricas novas de carvalho francês de 225 e 300 litros, estagiando sobre as borras finas durante 8 meses com batonnage. Selecionam-se as melhores barricas e é feito o lote e engarrafado. Após o engarrafamento, estagia em garrafa 9 meses.



PROVA

- Cor amarela-limão muito ténue.
- Aroma fino e elegante com notas de lima, pera e marmelo. A madeira muito bem integrada vai-se revelando lentamente através de frutos secos e especiarias.
- A boca seduz inicialmente pela forte explosão de fruta, passando pela cremosidade e acabando com uma frescura eximia. Adivinha-se longevidade pela sua textura, estrutura e acidez.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5% Vol. - ACIDEZ TOTAL: 6 g/l - pH: 3,14 | Contém sulfitos.



EMBALAGEM

Caixas de madeira de 3 garrafas x 0,75 l / 80 caixas por palete | Peso Garrafa: 2 kg | Peso Caixa: 6,5 kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300165 | Caixa 3 unidades x 0,75 l - 35601766300166



BOAS PRÁTICAS DE TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Para evitar alterações precoces nas características organolépticas e físico-químicas de um vinho, este deverá ser transportado e armazenado em boas condições ambientais, nomeadamente de temperatura (10 - 18°C) e de humidade relativa (50 - 80%).

