

# QUINTA DA ALORNA

## RESERVA ARINTO & CHARDONNAY 2019

ENÓLOGO | *Marta Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a  
10 - 12°C



60% Arinto,  
40% Chardonnay



Peixes gordos,  
Caril,  
Queijos amanteigados,  
Gratinados de bacalhau



Charneca  
Argilo-Arenoso



Consumir no imediato  
ou nos próximos 6 anos



### VINIFICAÇÃO

As uvas colhidas separadamente, são prensadas em ciclos longos e de baixa duração, no período da manhã. Após a clarificação dos mostos o Arinto fermenta em cubas de inox a 17°C e 50% do Chardonnay fermenta em barrica novas de carvalho americano, estagiando sobre as borras finas durante 4 meses.

Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.



### PROVA

- Cor amarela.
- Aroma complexo pela fruta fresca e citrina do Arinto, fruta madura e notas fumadas do Chardonnay.
- Boa estrutura e equilíbrio entre a acidez e a frescura do Arinto, a maturação do Chardonnay e a elegância da madeira. O final de boca é intenso e muito persistente.



### PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 13% Vol. - ACIDEZ TOTAL: 6,27 g/l - pH: 3,21 | Contém sulfitos.



### EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 96 caixas por palete | Peso Garrafa: 1,3 Kg | Peso Caixa: 8 Kg



### CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300141 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766300148



### 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%).



QUINTA DA ALORNA VINHOS, LDA. | Quinta da Alorna 2080-187 Almeirim, Portugal  
T: (351) 243 570 700 | F: (351) 243 570 709 | geral@alorna.pt | www.alorna.pt

*Tanto por descobrir*