

QUINTA DA ALORNA

COLHEITA BRANCO 2023

ENÓLOGO | *Martla Reis Simões*



Vinho Regional
Tejo



Servir a
8 - 10°C



40% Fernão Pires
40% Arinto
20% Sauvignon Blanc



Saladas, Sushi
Peixes delicados,
Churrasco



Lezíria & Charneca
Franco - Arenoso
Argilo - Arenoso



Consumir no imediato
ou nos próximos 5 anos



VINIFICAÇÃO

Colheita separada de cada casta, desengace e prensagem suave. O mosto clarificado fermenta em cubas de inox a temperatura controlada consoante a origem aromática de cada casta. Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.



PROVA

- Cor amarela esverdeada
- Aroma de frutos tropicais e citrinos predominando o ananás e limão integrados com ligeiro toque vegetal do Sauvignon Blanc.
- Sabor fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez. Final de boca vivo e agradável.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 12,5% Vol. - Acidez Total: 5,4 g/l - pH: 3,39 | Contém sulfitos



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 100 caixas por paleta | Peso Garrafa: 1,25 kg | Peso Caixa: 7,5 kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300011 | Caixa 6 unidades x 0,75l - 15601766300018



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 | geral@alorna.pt | www.alorna.pt



Tanto por descobrir



Seja responsável. Beba com moderação.