

QUINTA DA ALORNA

MONOCASTA TOURIGA NACIONAL ROSÉ 2023

ENÓLOGO | *Marta Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a
8 - 10°C



100% Touriga Nacional



Entradas variadas, Sushi
Comida italiana
ou chinesa



Charneca
Argilo-Arenoso



Consumir no imediato
ou nos próximos 5 anos



VINIFICAÇÃO

As uvas de Touriga Nacional foram vindimadas mais cedo do que o normal para vinho tinto, de modo que mantivessem uma boa acidez e frescura. Após prensagem suave das uvas desengaçadas, seguiu-se uma cuidada clarificação e o mosto fermentou em cuba de inox a uma temperatura de cerca de 16°C. O vinho é estabilizado e engarrafado ainda jovem.



PROVA

- Cor rosa suave
- Aroma muito frutado marcado pela groselha, framboesa e morango
- Sabor intenso e persistente, confirmando as notas aromáticas. Final de boca muito suave e agradável.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 12% Vol. - Acidez Total: 5,23 g/l - pH: 3,37 | Contém sulfitos



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 84 caixas por palete | Peso Garrafa: 1,25 kg | Peso Caixa: 8 kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766200298 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766200295



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%).



Seja responsável. Beba com moderação.



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