



QUINTA DA ALORNA *Creations*

AMPHORAE

VINHO REGIONAL TEJO

BRANCO 2023

ENÓLOGOS | *Martta Reis Simões & Luís Lérias*

Os vinhos sobre a marca Quinta da Alorna Creations trazem-nos a inspiração dos nossos enólogos através do trabalho percorrido até aqui onde a criatividade aplicada a ensaios, metodologias e abordagens irreverentes se cruzam com o conhecimento. Surgem assim edições muito limitadas e numeradas de vinhos originais e únicos.

Amphorae é o primeiro lançamento sob a marca Quinta da Alorna Creations. Surge de uma ânfora antiga de barro guardada no nosso antigo museu e anos mais tarde encaminhada para a Wine Creations na expectativa de nela fermentar vinho. Amphorae é assim o reflexo deste projeto - da ambição, da vontade e da concretização.

Martta Reis Simões
MARTTA REIS SIMÕES, Enóloga

Luís Lérias
LUÍS LÉRIAS, Enólogo

CASTAS

- . Alvarinho 75%
- . Fernão Pires 25%

VITICULTURA

Alvarinho proveniente da Vinha do Paúl e Fernão Pires proveniente da Vinha do Planalto, ambas em modo produção integrada.

SOLO

- . Vinha do Paúl – Solo franco – Arenoso.
- . Vinha do Planalto – Solo Arenoso predominando Calhau Rolado.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 12,5% vol pH: 3,2 Acidez Total: 6,11 g/l
Contém Sulfitos

VINIFICAÇÃO

Vindima manual das duas castas separadas, mesa de escolha, uvas desengaçadas com ligeiro esmagamento do bago, maceração pelicular 24 horas a frio, prensadas no dia seguinte. O Alvarinho após clarificado foi colocado na talha de barro cru, sem revestimento onde fermentou e estagiou até dezembro. O Fernão Pires após prensado permaneceu 72 horas com as borras em suspensão, após clarificado, iniciou espontaneamente a fermentação.

Em janeiro as duas castas foram loteadas.

PROVA

Cor amarelo palha, aroma bem definido e transparente onde sobressaem simultaneamente os aromas puros de barro, argila e os aromas de laranja, pêssego e ervas aromáticas.
A boca mostra-se carnuda e texturada, com uma acidez concisa e vibrante. No final surge novamente as notas de barro refrescantes sobre fundo de fruto seco a persistirem na boca.
É um vinho desafiante combinando a ancestralidade ao conhecimento.

ENGARRAFAMENTO

Foram engarrafadas 813 garrafas em maio de 2024.

02 / 02

