

QUINTA DA ALORNA

SOBREMESA COLHEITA TARDIA TINTO 2016

ENÓLOGA | Martta Reis Simões









100% Tinta Míuda



Como aperitivo; Queijos fundidos; Cubos de chocolate; Frutos silvestres: Cheesecake: Bolos à base de especiarias.



Charneca Argilo-Arenoso



Consumir no imediato ou nos próximos 15 anos



VINIFICAÇÃO

As uvas de Tinta Miúda provêm de uma parcela de 1986 da vinha do Planalto na Charneca, que deixamos na vinha até à sobrematuração. Depois de colhidas manualmente, são selecionadas e encaminhadas para a prensa onde ficam em maceração pelicular a frio antes de cuidadosamente prensadas. Segue-se a fermentação lenta com temperatura controlada a 12 °C, sendo interrompida quando se alcança o equilíbrio entre álcool, açúcar residual e acidez total.



PROVA

- · Cor rubi com laivos vermelhos:
- É um vinho distinto exibindo aromas de ginja, geleia de frutos vermelhos e um toque subtil de
- · Apresenta volume e estrutura para equilibrar a doçura e a acidez. A boca é de textura cremosa com sugestões de rebuçado e especiarias. Final de boca persistente, longo e refrescante, final surpreendente e agradável.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 11,5% Vol. - ACIDEZ TOTAL: 7 g/l - pH: 3,05 | Contém sulfitos.



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,375 l / 144 caixas por palete | Peso Garrafa: 0,8 Kg | Peso Caixa: 5 Kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,375 l - 5601766300202 | Caixa 6 unidades x 0,375 l - 15601766300209



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%).





