QUINTA DA
ALORNA
Creations

SOLERA
A ARTE DO TEMPO

VINHO DOC DO TEJO
BRANCO

ENÓLOGOS | *Martta Reis Simões & Luís Lérias*

Os vinhos sob 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.

SOLERA é um vinho excecional que celebra a ancestral tradição dos vinhos fortificados de Jerez e da Madeira, trazendo uma interpretação contemporânea do método de envelhecimento em soleira. Elaborado exclusivamente com a casta Fernão Pires, este vinho representa a fusão perfeita entre tradição e inovação com a assinatura do projeto Quinta da Alorna Creations.

MARTTA REIS SIMÕES. Enóloga

LUÍS LÉRIAS. Enólogo

QUINTA DA ALORNA Creations

SOLERA

VINHO DOC DO TEJO
BRANCO

SOLERA é um testemunho de paciência e maestria na arte de fazer vinho, destacando o potencial da casta Fernão Pires para criar vinhos de guarda extraordinários.

CASTAS

100% Fernão Pires

SOLO

Vinha do Planalto – Solo Arenoso predominando Calhau Rolado.

PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico: 13% vol pH: 3,2 Acidez Total: 6,11 g/l
Contém Sulfitos

VINIFICAÇÃO

O processo de elaboração do SOLERA começa com a seleção criteriosa das uvas de Fernão Pires em 2018 que formaram a base deste projeto único. Três barricas de carvalho francês, cuidadosamente selecionadas e adquiridas nesse ano, foram cheias inicialmente com este vinho base e deixadas em vazio ao longo do ano, permitindo uma lenta e controlada oxidação. Seguindo o sistema tradicional ***Solera***, as barricas foram atestadas anualmente com vinho de Fernão Pires das colheitas posteriores criando um sistema dinâmico onde os aromas maduros e oxidativos do vinho original se entrelaçam harmoniosamente com as notas mais frescas e vibrantes dos vinhos mais jovens.

PROVA

SOLERA apresenta uma cor amarelo dourado brilhante, revelando o trabalho do tempo.

O aroma é uma experiência fascinante que evolui no copo, as notas oxidativas de frutos secos como a avelã, harmonizam com os aromas característicos de flores brancas e citrinos de Fernão Pires. Notas subtis de mel, caramelo salgado e baunilha completam o perfil aromático.

Em boca, é um vinho de estrutura impressionante, onde a complexidade oxidativa se equilibra perfeitamente com a vivacidade dos vinhos mais jovens. Apresenta camadas de sabores que incluem, frutos secos, especiarias e um toque salino característico. De final longo e persistente, é marcado por uma acidez precisa que garante frescura e longevidade.

ENGARRAFAMENTO

Foram engarrafadas 1.129 garrafas em março de 2025.

QUINTA DA ALORNA SINCE 1723
QUINTA DA ALORNA VINHOS, LDA.
Quinta da Alorna 2080-187 Almeirim, Portugal
T: (351) 243 570 700 | geral@alorna.pt | www.alorna.pt

VINHOcomMODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Seja responsável. Beba com moderação.
SUSTAINABLE WINEGROWING PORTUGAL CERTIFIED Nº APCER/004
Tanto por descobrir