

QUINTA DA
ALORNA

SINCE 1723



*Tanto por descobrir
So much to discover*

*Produzido e engarrafado
pela família na propriedade. Produced and
bottled by the family in the property.*





A Quinta da Alorna, nasceu em 1723 pelas mãos de D. Pedro de Almeida. Após ter conquistado a resistente Praça Forte de Alorna nas vizinhanças de Goa, onde exercia o cargo de Vice-Rei, recebeu do Rei de Portugal, D. João V, o título de 1º Marquês de Alorna. Desde então a propriedade, com cerca de 2.600 hectares, ficou conhecida por "Quinta dos Alorna".

Quinta da Alorna was raised in 1723 from the hands of D. Pedro de Almeida. After conquering the resistant fortress of Alorna nearby Goa, where he was Vice-King, he received from D. João the 5th - King of Portugal, the title of 1st Marquis of Alorna. Since then the estate with approximately 2.600 hectares, was known as “Quinta dos Alorna” (Alorna’s estate).



PRÉMIOS

**Os Melhores
do Ano 2023**

27ª EDIÇÃO

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

AWARDS

**Best of the
year 2023**

27th EDITION





Localizada a 90 km de Lisboa, próxima da cidade de Santarém, junto às margens do rio Tejo. É detentora de um majestoso Palácio tricentenário, que se encontra totalmente restaurado. A sua entrada é marcada por um magnífico jardim e uma imponente e rara árvore no mundo, também ela centenária e conhecida como “Bela Sombra”.

A Quinta da Alorna destaca-se não só pela qualidade dos vinhos mas também pelos seus espaços naturais. Tem vindo a diversificar as suas áreas de negócio, em áreas como a Agricultura e Floresta, tendo como pilares estratégicos da sua operação, a sustentabilidade, responsabilidade social e conservação da natureza.

Located 90 km from Lisbon, close to the city of Santarém, next to the banks of the Tejo River. It owns a majestic three-hundred-year-old Palace, which has been completely restored. Its entrance is marked by a magnificent garden and an imposing and rare tree in the world, also centuries-old and known as “Beautiful Shadow”.

Quinta da Alorna stands out not only for the quality of its wines but also for its natural spaces. Has been diversifying its business areas, such as Agriculture and Forestry, having sustainability, social responsibility and nature conservation as the strategic pillars of its operation.

QUINTA DA ALORNA

Tanto por descobrir So much to discover



QUINTA DA ALORNA *Creations*

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.

The wines under Quinta da Alorna Creations brand reflect the inspiration of our winemakers, by the path we have travelled so far where creativity, experimentation and innovative methods crossed with the expertise of unconventional blending approaches. This leads to the creation of exclusive, limited and numbered-edition wines that are both original and unique.



AMPHORAE

VINHO REGIONAL TEJO BRANCO // *WHITE* 2023

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.

Amphorae leads to the creation of exclusive, limited and numbered-edition wines that are both original and unique. Amphorae is the first release under the Quinta da Alorna Creations brand. It comes from an old clay amphora kept in our former museum that was later transferred to Wine Creations micro winery with the hope of fermenting wine in it. Amphorae is thus a reflection of this project – of ambition, desire, and achievement.



Martta Reis Simões

MARTTA REIS SIMÕES, Enóloga // Winemaker

Luís Lérias

LUÍS LÉRIAS, Enólogo // Winemaker



SOLERA

DOC DO TEJO
BRANCO // *WHITE*

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.

SOLERA is an exceptional wine that celebrates the ancient tradition of fortified wines from Jerez and Madeira, offering a contemporary interpretation of the solera aging method. Crafted exclusively from the Fernão Pires grape variety, this wine represents the perfect fusion of tradition and innovation, bearing the signature of the Quinta da Alorna Creations project.

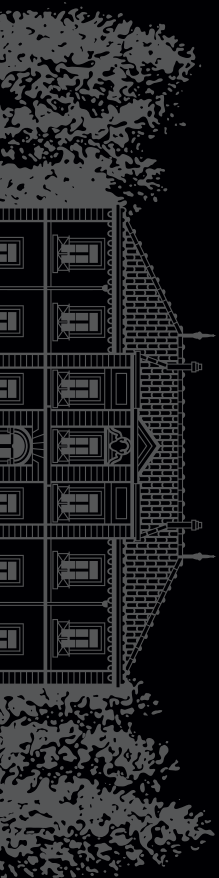


Martta Reis Simões

MARTTA REIS SIMÕES, Enóloga // Winemaker

Luís Lérias

LUÍS LÉRIAS, Enólogo // Winemaker



1723

Em pleno reinado de D. João V, depois deste lhe ter concedido o título de Marquês de Alorna pelos feitos em Goa, D. Pedro de Almeida dá início à construção do Palácio e de uma quinta em Almeirim que se viria a tornar numa das grandes referências da região na produção de vinhos de qualidade, a Quinta da Alorna.

Apenas a alguns metros do rio Tejo, deve a este a magia do seu *terroir*, amplitudes térmicas e solos arenosos cobertos de calhau rolado. As vinhas velhas complementam o potencial vinícola que deram origem a este 1723.

During the reign of D. João V, after he granted the title of Marquis of Alorna for the achievements in Goa, D. Pedro de Almeida began the construction of the Palace and an estate in Almeirim that would become one of the region's great references in the production of quality wines, Quinta da Alorna.

Just a few meters from the Tejo River, to which it owes the magic of its *terroir*; thermal amplitudes and sandy soils covered in pebbles. The old vines complement the wine-growing potential that gave rise to this 1723.

1723 GRANDE RESERVA

DOC DO TEJO TINTO // RED 2019



"São 300 anos de História de uma Quinta que nunca perdeu a sua origem, o seu nome, a sua identidade.

O vinho 1723 foi desenhado e criado unicamente para a comemoração do seu tricentenário.

Numa interpretação muito própria de um lugar único, deixado pelos que nos antecederam o 1723 surge da vinha do Planalto onde as castas Tinta Miúda, Castelão e Alicante Bouschet exibem a sua essência. O estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês foi o tempo necessário para integrar e envolver a fruta concisa que primamos por extrair na vinificação. Esculpido desde a vinha à garrafa para perdurar no tempo, segue assim uma linha mais fresca, tornando-se num conjunto muito fino, com uma leveza que transcende e desafia os dogmas da enologia.

Uma edição limitada de 712 garrafas, outrora da Índia ao Tejo e agora do Tejo para o Mundo a ostentarem a origem, o nome, a identidade, o lugar - QUINTA DA ALORNA."

"300 years of history of a property that has never lost its origin, its name or its identity. The 1723 wine was designed and created exclusively for the celebration of its tercentenary.

In a very distinctive interpretation of a unique place, left by those who preceded us, 1723 comes from the *Planalto* vineyard where the Tinta Miúda, Castelão and Alicante Bouschet grape varieties show their essence. The 10-month aging in French oak barrels was the time needed to integrate and envelop the concise fruit that we first extracted during the winemaking process. Sculpted from the vineyard to the bottle to last over time, it follows a fresher line, becoming a very fine blend, with a lightness that transcends and defies the dogmas of oenology.

A limited edition of 712 bottles, once from India to the Tejo and now from Tejo to the world, bearing the origin, the name, the identity, the place - QUINTA DA ALORNA."



Martta Reis Simões

MARTTA REIS SIMÕES, Enóloga // Winemaker





GRANDE RESERVA

Este vinho é uma homenagem a Leonor de Almeida Portugal de Lorena e Lencastre (1750-1839), quarta Marquesa de Alorna, poetisa portuguesa do Sec. XVIII, e uma das mais notáveis vozes do pré-romantismo em Portugal. Possuidora de uma esmerada cultura literária e científica, mulher ativa e interveniente na vida política e cultural, incentivou o aparecimento de novas ideias estéticas.

This wine is a tribute to Leonor de Almeida Portugal de Lorena e Lencastre (1750-1839), the fourth Marquess of Alorna, a famous poet from the 18th century and one of the most remarkable writers of the Pre-Romanticism movement in Portugal. A woman with an extensive literary and scientific culture, the Marquess was a dynamic and active player in the political and cultural life, encouraging the emergence of new aesthetic ideas.



Blend Secreto // Secret Blend.



Limão brilhante. Citrinos, flores brancas e ligeiro tropical vegetal em sintonia com toques subtis de madeira. Envolvente e fresco na boca, acidez afinada a favorecer a profundidade e persistência. Longo, penetrante e salino.

Bright lemon. Citrus, white flowers, and subtle tropical notes in harmony with hints of wood. Enveloping and fresh on the palate, with a refined acidity that enhances depth and persistence. Long, penetrating and saline.



10 Meses // Months



Arroz de marisco; Massada de peixe; Gastronomia tradicional mediterrânica; Queijos de sabor intenso.

Seafood rice, Fish pasta; Mediterranean traditional dishes; Intense flavoured cheeses.



10 – 12°C



Blend Secreto // Secret Blend.



Cor púrpura. Aroma com notas florais muito finas e fruta negra conjugadas com um fundo de cedro. Boca sedutora, frescura latente e estrutura solida com caracter balsâmico. Termina persistente e profundo, pontuando notas a lembrar mentol.

Purple color. Aroma with very delicate floral notes and black fruit combined with a hint of cedar. Seductive palate, latent freshness, and solid structure with balsamic character. Finishes persistent and deep, punctuated by hints of menthol.



14 Meses // Months



Cabrito no forno; Pratos de caça - Perdiz, Javali, Pratos condimentados.

Roasted goatling; Game dishes - Partridge; Boar, Spicing dishes.



16 – 18°C



RESERVA DAS PEDRAS

Os vinhos Reserva das Pedras nascem de vinhas velhas, plantadas em 1986, na zona da Charneca. Com a missão de respeitar a nossa história, estas icónicas vinhas plantadas num solo pelo qual o Rio Tejo já passou deixando a sua marca sob forma de calhau rolado, deu origem a estes vinhos de perfil elegante e fresco que expressam vincadamente a harmonia natural entre o solo, clima e as plantas.

The Reserva das Pedras Wines are born in old vineyards planted in 1986 on the milenar terroir of Charneca. Committed to respect our heritage, these iconic vineyards are located where the beds of Tejo river passed, with the round stones are pebbles leaving it's mark. This unique terroir allows for the elegance and fresh profile of these Wines that truly express the harmony between the soil, the climate and the plants.

FERNÃO PIRES



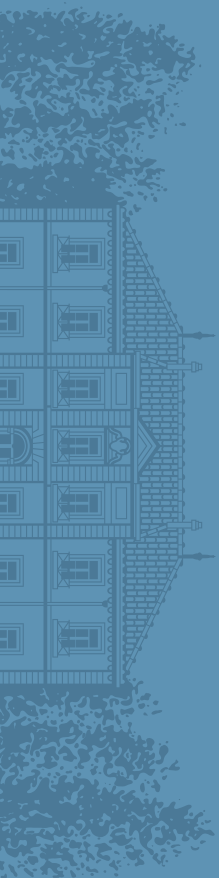
ALICANTE BOUSCHET



CABERNET SAUVIGNON



Fernão Pires.	Alicante Bouschet.	Cabernet Sauvignon.
Cor amarelo intenso, com aroma delicado de flores brancas, limão e frutas de caroço. Boa estrutura e acidez, final longo e mineral, lembrando o calhau rolado. Intense yellow color, with a delicate aroma of white flowers, lemon, and stone fruits. Good structure and acidity, with a long, mineral finish, reminiscent of river stones.	Cor rubi intenso, com aroma fresco a mentol remete-nos para o local da vinha, rodeada de eucaliptos. Bem integrados estão os aromas especiados e de chocolate negro. Boca envolvente e suculenta a mostrar um tanino gordo. Intense ruby color, with a fresh menthol aroma that takes us to the location of the vineyard, surrounded by eucalyptus trees. Well integrated are the spicy and dark chocolate aromas. The palate is enveloping and juicy, showing a fat tannin.	Cor rosa salmão, com aroma delicado de frutas vermelhas, como cereja e groselha, complementado por notas apimentadas e tostadas. Na boca, reflete a pureza do terroir, seco, saboroso e harmonioso, com uma acidez fina e um final prolongado. Salmon pink color, with a delicate aroma of red fruits like cherry and currant, complemented by spicy and toasted notes. On the palate, reflects the purity of the terroir, dry, flavorful, and harmonious, with fine acidity and a prolonged finish.
9 Meses // Months	12 Meses // Months	9 Meses // Months
Sopa da Pedra; Ensopado de enguias; Caldeirada de bacalhau. Traditional Sopa da Pedra (Stone soup), Eel Stew, Cod Stew.	Pernil de porco assado; Pratos de touro bravo; Arroz de pato à antiga; Gratinados de bacalhau. Roasted pork shank; Wild bull meat; Traditional duck rice, Cod au gratin.	Gastronomia Japonesa; Peixes gordos; Queijos macios e suaves. Japanese cuisine; Oily fish; Soft and mild cheeses.
10 – 12°C	15 – 17°C	10 – 12°C



RESERVA

Estes vinhos resultam do desafio de aliar uma casta Portuguesa a uma casta Francesa, enaltecendo o melhor de cada uma. A Quinta da Alorna pretende demonstrar o potencial do seu *terroir* criando vinhos únicos, autênticos e distintos.

These wines result from the challenge of perfectly blending two of the most iconic grape varieties from Portugal and France, extolling the best of each one. Quinta da Alorna intends to express the potential of its *terroir* by creating unique, authentic and distinct wines.

ALVARINHO & VIOGNIER



ARINTO & CHARDONNAY



TOURIGA NACIONAL & CABERNET & CABERNET



Alvarinho & Viognier

Cor amarela citrina. Combinação aromática da fruta tropical do Alvarinho com notas delicadas de alperce, flores e pera Williams do Viognier. Boca harmoniosa, com untuosidade da fermentação em barrica, criando uma sensação de fusão e complexidade. Final agradável e persistente.

Citrus yellow color with aromas of tropical fruit, apricot, flowers, and Williams pear. Harmonious on the palate, with a creamy texture from barrel fermentation, offering a complex and persistent finish.

6 Meses // Months

Peixe no forno; Empada de caça; Cozinha tailandesa; Queijo de pasta mole.

Roasted fish; Game meat pie; Thai Food; Soft Cheeses.

10 – 12°C

Arinto & Chardonnay

Cor amarela. Aroma complexo com notas de fruta fresca e citrina do Arinto, fruta madura e toques fumados do Chardonnay. Boa estrutura, equilibrando acidez, frescura, maturação e a elegância da madeira. Final intenso e persistente.

Yellow color. Complex aroma with fresh citrus fruit from Arinto, ripe fruit, and smoky notes from Chardonnay. Well-structured, balancing acidity, freshness, maturation, and the elegance of oak. Intense and persistent finish.

4 Meses // Months

Peixes gordos; Caril; Queijos amanteigados; Gratinados de bacalhau.

Intense fishes; Curry; Soft Cheese; Cod au gratin.

10 – 12°C

Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon

Cor púrpura. Aroma intenso de violetas e groselha da Touriga, com especiarias do Cabernet e complexidade da madeira. Corpo equilibrado, com notas florais e de frutos negros maduros. Final intenso e persistente.

Purple color. Intense aroma of violets and blackcurrant from the Touriga, with spices from the Cabernet and complexity from the wood. Well-balanced body, with floral notes and ripe dark fruits. Intense and persistent finish.

12 Meses // Months

Pratos de caça; Cabrito; Borrego ou outras carnes condimentadas.

Game dishes; Goatling; Lamb and other well-seasoned meats.

16 – 18°C



MONOCASTA SINGLE VARIETAL

Vinho produzido a partir de castas cultivadas em parcelas singulares, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta e do *terroir*. Com este projeto a Quinta da Alorna pretende criar vinhos únicos, autênticos e distintos.

Wine produced from grape varieties grown in unique plots, which allow expressing the potential and original character of the variety and the *terroir*. With this project, Quinta da Alorna aims to create unique, authentic and distinct wines.

CASTELÃO



Castelão

TOURIGA NACIONAL



Touriga Nacional



O vinho apresenta uma cor rubi intensa e um aroma marcante de frutos silvestres pretos, com um toque mentolado e notas de resina. Possui excelente volume, taninos firmes e acidez destacada, realçando as notas de frutos silvestres. O final é elegante e fresco.

The wine has an intense ruby color and a powerful aroma of black wild berries, with a slightly mentholated note, harmonizing with hints of resin. It has excellent volume, firm tannins, and marked acidity, with the wild fruit notes standing out. The finish is of great elegance and freshness.



Polvo à lagareiro; Pratos de caça; Queijos maturados.
Grilled octopus; Game Dishes; Matured cheeses.



15 – 17°C

Cor púrpura. Aroma floral, onde sobressaem as violetas e frutos pretos como a framboesa e amora. Tem um corpo equilibrado, redondo, confirmando as notas de frutos pretos. O final de boca é elegante com taninos finos e longos.

Purple colour. Floral aroma with strong notes of violets and black fruits, like raspberry and blackberry. Balanced, round body, confirming the notes of black fruits. The finish is elegant, with fine and long tannins.

Arroz de pato; Cozinha italiana; Queijos de intensidade média.
Duck Magret; Italian Food; Cheses with mild aromatic intensity.

15 – 17°C

TOURIGA NACIONAL ROSÉ



SAUVIGNON BLANC



VERDELHO



Touriga Nacional

Sauvignon Blanc

Verdelho

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.

Soft pink color. Very fruity aroma marked by blackcurrant, raspberry and strawberry. Intense and persistent flavor, confirming the aromatic notes. Very smooth and pleasant aftertaste.

Vinho amarelo esverdeado, com aroma de frutas tropicais e notas herbáceas. Sabor estruturado, mineral e complexo, com final longo e persistente.

Pale yellow wine with tropical fruit aromas and herbal notes. Structured, mineral, and complex flavor, with a long and persistent finish.

Cor amarela citrina. Aroma limonado, fruto tropical predominando o maracujá. A acidez equilibra com o corpo redondo, ligeiro toque herbáceo que lhe confere complexidade, conjunto muito elegante. O final de boca é fresco e persistente.

Yellow citrus colour. Lemony aroma with notes of tropical fruits and a predominance of passion fruit. The acidity balances with the round body, a slight herbal touch that adds complexity, making it a very elegant wine. The finish is fresh and persistent.

Entradas variadas; Sushi; Comida italiana ou chinesa.

Assorted starters, Sushi, Italian or Asian food.

Ostras; Bivalves; Ceviche; Saladas de verão.

Oysters; Saltwater clams; Ceviche; Summer salads.

Tempura; Comida vegetariana; Peixes grelhados; Carnes brancas.

Tempura; Vegetarian food; Grilled Fish, White meat.

10 – 12°C

10 – 12°C

16 – 18°C



COLHEITA



	Fernão Pires, Arinto & Sauvignon Blanc	Tinta Roriz & Syrah	Syrah; Alicante Bouschet; Castelão & Tinta Roriz
	Cor amarela esverdeada, aroma de frutas tropicais e citrinas, destacando ananás e limão, com leve toque vegetal do Sauvignon Blanc. Sabor fresco e delicado, bom equilíbrio entre acidez e volume de boca. Final vivo e agradável. Yellow-green color, with aromas of tropical fruits and citrus, highlighting pineapple and lemon, along with a slight vegetal note from the Sauvignon Blanc. Fresh and delicate flavor, with good balance between acidity and mouthfeel. Lively and pleasant finish.	Cor rosada. Aroma a frutos vermelhos predominando as cerejas. Sabor intenso. Frescura complementada com os aromas a frutos vermelhos. O final de boca é fresco e delicado. Pink colour. Aroma of red fruits where the cherries are predominant. Intense flavor. Freshness complemented by aromas of red fruits. The aftertaste is fresh and delicate.	Cor rubi carregado. Aroma com sugestões de fruta vermelha madura, notas de chocolate e ligeiro toque a especiarias. Sabor rico em fruta, denso na boca com taninos redondos. Dark red ruby colour. Aroma with hints of red ripe fruits, notes of chocolate and a slight touch of spices. Fruity with good density in the mouth and round tannins.
	Saladas; Sushi; Peixes delicados; Churrasco. Salads; Sushi; Delicate fish; Barbecue.	Aperitivo; Saladas; Sushi; Comida mediterrânea. As an apéritif; Salads; Sushi; Mediterranean food	Risotto; Churasco; Enchidos Regionais. Risotto; Barbecue; Traditional smoked sausages.
	8 – 10°C	8 – 10°C	15 – 17°C



COLHEITA TARDIA

LATE HARVEST

As uvas permanecem na vinha até outubro, altura em que são cuidadosamente vindimadas e prensadas. O mosto inicia a fermentação a temperatura controlada, sendo posteriormente interrompida pelo frio, resultando num vinho doce de colheita tardia e de cor dourada.

The grapes are left on the vineyard until October when they are carefully harvested and pressed. The must starts fermenting at controlled temperature, being subsequently interrupted by the cold, resulting in a sweet late harvest wine with golden color.

BRANCO // WHITE



TINTO // RED



Fernão Pires.

Tinta Miúda.

Cor amarela dourada. Aroma exuberante, fruto tropical maduro, notas florais, mel e amêndoa. Deliciosamente doce e intenso interagindo com a acidez natural resultando num equilíbrio impecável. A acidez equilibrada torna o final de boca longo e agradável.

Golden yellow colour. Exuberant aroma of ripe tropical fruits with notes of flowers, honey and almonds. Deliciously sweet and intense interacting with natural acidity resulting in an impeccable balance. The balanced acidity makes the aftertaste long and pleasant.

Cor rubi com laivos vermelhos. É um vinho distinto exibindo aromas de ginja, geleia de frutos vermelhos e um toque subtil de chocolate negro. 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.

Ruby colour with tones of red. Distinct wine with aromas of sour cherries, red fruit jam and a subtle touch of dark chocolate. It presents volume and structure to balance sweetness and acidity. On the palate, a creamy texture with hints of sweets and spices. The aftertaste is persistent, long and refreshing, surprising and pleasant.

Foie Gras; Sobremesas compostas por lima ou maracujá; Frutos secos.

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

Foie Gras; Lime and passionfruit desserts; Dry fruits.

Starters; Fused cheeses; Chocolate; Wild fruits; Cheesecake; Spiced cakes.

10°C

12°C



SOBREMESA DESSERT

Vinho fortificado produzido pelo método tradicional de abafar o mosto com aguardente, seguindo-se um estágio de pelo menos 5 anos em barricas de carvalho.

Fortified wine produced through the traditional method of suppressing the must with *eau de vie*, afterwards this wine aged at least for 5 years in oak casks.

ABAFADO 5 YEARS FERNÃO PIRES



Fernão Pires.



Cor aloirada, casca de cebola. Aroma a mel e frutos secos sobressaindo o figo e a amêndoa. Caramelo e torrefação. Na boca apresenta uma textura suave, equilibrando as sensações de frescura e doçura. O final de boca é persistente, onde perdura o aroma a frutos secos.

Yellowish colour, similar to onion skin. Aroma of honey and nuts, with a highlight of figs and almonds. Caramel and roasting are also part of the bouquet. Smooth texture in the mouth, balanced between sensations of freshness and sweetness. The aftertaste is persistent with lasting flavours of nuts.



5 Anos // Years



Laranja em calda; Leite creme; Pampilho; Como digestivo.
O melhor vinho licoroso para acompanhar o pastel de nata.

Orange in syrup; Crème brûlée; Custard tart; Serve as a digestif.



8 – 10°C







QUINTA DA ALORNA

GERAL@ALORNA.PT | QUINTA DA ALORNA | 2080-187 PORTUGAL



WWW.ALORNA.PT



QTAALORNA



QUINTADAALORNA

