



QUINTA DA ALORNA

MONOCASTA CASTELÃO TINTO 2023

ENÓLOGA | *Marta Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a
16 - 18°C



100% Castelão



Polvo à lagareiro;
Pratos de caça;
Queijos madurados.



Charneca
Argilo-Arenoso



Consumir no imediato
ou nos próximos 10 anos

VINIFICAÇÃO



Da vinha plantada em 1986 na Charneca, vindimaram-se as uvas de Castelão manualmente. A intervenção durante a fermentação alcoólica foi mínima de modo a respeitar esta qualidade única e as características da casta. Após fermentação malolática o vinho estagia em cuba de cimento até ao seu engarrafamento. Antes do engarrafamento é filtrado.

PROVA



- Cor rubi intensa;
- Aroma de grande intensidade com frutos silvestres pretos, ligeiramente mentolado em harmonia com notas de resina;
- Excelente volume, taninos firmes, acidez muita marcada, onde se evidenciam as notas de frutos silvestres. Final de grande elegância e frescura.

PARÂMETROS ANALÍTICOS



TEOR ALCOÓLICO: 13.5% Vol. - Acidez Total: 5.63 g/l - pH: 3.4 | 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 - 5601766200250 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766200257

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%).



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

