

# QUINTA DA ALORNA

## MONOCASTA CASTELÃO TINTO 2023

ENÓLOGA | *Martla Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a  
16 - 18°C



100% Castelão



Polvo à lagareiro;  
Pratos de caça;  
Queijos maturados.



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 muito 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 organoléticas 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



ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

Seja responsável. Beba com moderação.

