

QUINTA DA ALORNA

RESERVA TOURIGA NACIONAL & CABERNET SAUVIGNON 2022

ENÓLOGA | *Martha Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a
16 - 18°C



65% Touriga Nacional
35% Cabernet Sauvignon



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



Charneca
Argilo-Arenoso



Consumir no imediato
ou nos próximos 15 anos



VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da Charneca, provêm de vinhas com 38 anos de idade. Colhidas separadamente, são encaminhadas para depósitos de inox e entram em fermentação alcoólica a temperatura controlada de 23 °C com suaves remontagens durante cerca de 8 dias. Após fermentação malolática o lote das duas castas é finalizado e permanece durante 12 meses em barricas de 2ª e 3ª utilização de carvalho americano e francês. O lote final é filtrado e engarrafado.



PROVA

- Cor púrpura;
- Aroma intenso a violetas e groselha madura da Touriga, com especiarias próprias do Cabernet e complexidade dada pelo estágio em madeira;
- Corpo equilibrado e redondo, confirma-se na boca o carácter floral e frutos pretos maduros. O final de boca é intenso com excelente persistência.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 13% Vol. - Acidez Total: 5,8 g/l - pH: 3,50 | Contém sulfitos



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 96 caixas por paleta | Peso Garrafa: 1,3 Kg | Peso Caixa: 8 Kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300097 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766300094



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
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

VINHO com MODERAÇÃO
ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE
Seja responsável. Beba com moderação.



Tanto por descobrir