

QUINTA DA ALORNA

RESERVA DAS PEDRAS

BRANCO 2023

ENÓLOGA | *Martla Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a
10 - 12°C



100% Fernão Pires



Sopa da pedra:
Ensojado de enguias;
Caldeirada de bacalhau.



Charneca - Calhau
Rolado



Consumir no imediato
ou nos próximos 15 anos

ANO DA VINHA
1986

TIPO DE VINDIMA
Manual, em caixas
de 18Kg

HORAS DE SOL
2800/ano



VINIFICAÇÃO

Os vinhos Reserva das Pedras nascem de vinhas velhas plantadas na zona da Charneca*. Com a missão de respeitar a nossa história, conservamos estas icónicas vinhas plantadas num solo pelo qual o Rio Tejo já passou deixando a sua marca sob forma de calhau rolado, dando origem a estes vinhos de perfil elegante e fresco que expressam vincadamente a harmonia natural entre o solo, o clima e as plantas. Para que decidamos com precisão a data de colheita, valorizamos entre o solo, o clima e as plantas. Para que decidamos com precisão a data de colheita, valorizamos o controlo de maturação com recolha de amostras frequentes. Avaliamos e cruzamos diversos parâmetros para além dos essenciais com o objetivo de certificar a qualidade superior destes vinhos, a nossa intervenção na adega é mínima para que todo o potencial do terroir se expresse da forma mais natural possível. Já na adega, a fermentação ocorre a temperatura controlada. Este Reserva das Pedras estagia 30% em barricas de carvalho francês durante 9 meses. Antes de engarrafar, o produto é estabilizado e filtrado.

**Charneca - um dos três terroirs característicos da Região do Tejo, é um solo arenoso, de textura leve e granulosa, composto em grande parte por areia (70%) e argila (15%), muito pobre e que não retém a humidade.*



PROVA

- Cor amarelo intenso;
- Aroma delicado com flores brancas em harmonia com notas de limão e frutas de caroço;
- Com volume de boca significativo é um branco gastronómico com textura suportada pela acidez;
- Final de boca longo e marcadamente mineral refletindo o calhau rolado.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 12,5%Vol. - ACIDEZ TOTAL: 6,02g/l - pH: 3,24 | Contém sulfitos.



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 80 caixas por paleta | Peso Garrafa: 1,75 Kg | Peso Caixa: 10,5 Kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300301 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766300308



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

