

# QUINTA DA ALORNA

## MONOCASTA TOURIGA NACIONAL TINTO 2023

ENÓLOGA | *Marta Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a  
15 - 17°C



100% Touriga Nacional



Arroz de pato; Cozinha italiana; Queijos de intensidade média.



Charneca Argilo-Arenoso



Consumir no imediato ou nos próximos 8 anos



### VINIFICAÇÃO

Selecionaram-se as melhores uvas de Touriga Nacional de uma parcela com 35 anos, colhidas no ponto ideal de maturação aromática e fenólica. As uvas colhidas manualmente são encaminhadas para cubas de inox onde se inicia a fermentação alcoólica com recurso a suaves remontagens durante cerca de oito dias. Após fermentação maloláctica, o vinho estagia em cuba de inox durante 6 meses.



### PROVA

- 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.



### PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 12,5 % Vol. - Acidez Total: 6,2 g/l - pH: 3,55 | Contém sulfitos



### EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 84 caixas por paleta | Peso Garrafa: 1,25 kg | Peso Caixa: 8 kg



### CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766200229 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766200226



### 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

