

QUINTA DA
ALORNA

SINCE 1723



Tanto por descobrir

*Produzido e engarrafado
pela família na propriedade.*





A Quinta da Alorna, nasceu em 1723 pelas mãos de D. Pedro de Almeida. Após ter conquistado a resistente Praça Forte de Alorna nas vizinhanças de Goa, onde exercia o cargo de Vice-Rei, recebeu do Rei de Portugal, D. João V, o título de 1º Marquês de Alorna. Desde então a propriedade, com cerca de 2.600 hectares, ficou conhecida por "Quinta dos Alorna".



PRÉMIOS

Os Melhores
do Ano 2023

27ª EDIÇÃO

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

AWARDS

Best of the
year 2023

27th EDITION



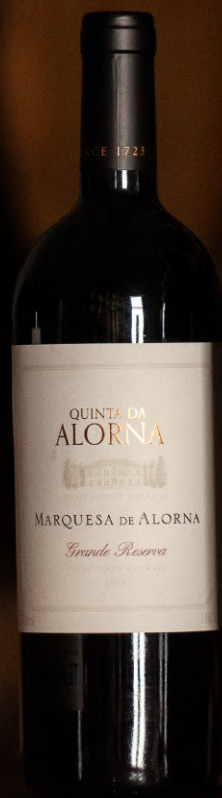
QUINTA DA ALORNA

Localizada a 90 km de Lisboa, próxima da cidade de Santarém, junto às margens do rio Tejo. É detentora de um majestoso Palácio tricentenário, que se encontra totalmente restaurado. A sua entrada é marcada por um magnífico jardim e uma imponente e rara árvore no mundo, também ela centenária e conhecida como “Bela Sombra”.

A Quinta da Alorna destaca-se não só pela qualidade dos vinhos mas também pelos seus espaços naturais. Tem vindo a diversificar as suas áreas de negócio, em áreas como a Agricultura e Floresta, tendo como pilares estratégicos da sua operação, a sustentabilidade, responsabilidade social e conservação da natureza.

QUINTA DA ALORNA

Tanto por descobrir



QUINTA DA
ALORNA
Creations

Os vinhos sob a marca Quinta da Alorna Creations trazem-nos a inspiração dos nossos enólogos através do trabalho percorrido até aqui onde a criatividade aplicada a ensaios, metodologias e abordagens irreverentes se cruzam com o conhecimento. Surgem assim edições muito limitadas e numeradas de vinhos originais e únicos.



REVISTA DE VINHOS
TOP 10
 VINHOS PORTUGUESES
 BY
 Cork Supply

Score awarded by R. Vinhos
 THE BEST OF PORTUGAL
94
 PTS
 P Manuel Moreira

SOLERA

DOC DO TEJO
 BRANCO

SOLERA é um vinho excepcional que celebra a ancestral tradição dos vinhos fortificados de Jerez e da Madeira, trazendo uma interpretação contemporânea do método de envelhecimento em soleira. Elaborado exclusivamente com a casta Fernão Pires, este vinho representa a fusão perfeita entre tradição e inovação com a assinatura do projeto Quinta da Alorna Creations.





1723

Em pleno reinado de D. João V, depois deste lhe ter concedido o título de Marquês de Alorna pelos feitos em Goa, D. Pedro de Almeida dá início à construção do Palácio e de uma quinta em Almeirim que se viria a tornar numa das grandes referências da região na produção de vinhos de qualidade, a Quinta da Alorna.

Apenas a alguns metros do rio Tejo, deve a este a magia do seu *terroir*, amplitudes térmicas e solos arenosos cobertos de calhau rolado. As vinhas velhas complementam o potencial vinícola que deram origem a este 1723.



1723 GRANDE RESERVA DOC DO TEJO TINTO 2019

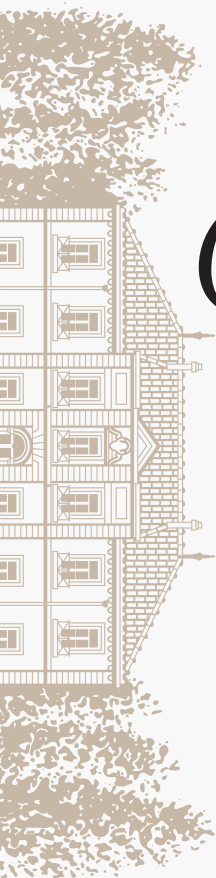
“São 300 anos de História de uma Quinta que nunca perdeu a sua origem, o seu nome, a sua identidade.

O vinho 1723 foi desenhado e criado unicamente para a comemoração do seu tricentenário.

Numa interpretação muito própria de um lugar único, deixado pelos que nos antecederam o 1723 surge da vinha do Planalto onde as castas Tinta Miúda, Castelão e Alicante Bouschet exibem a sua essência. O estágio de 10 meses em barricas de carvalho francês foi o tempo necessário para integrar e envolver a fruta concisa que primamos por extrair na vinificação. Esculpido desde a vinha à garrafa para perdurar no tempo, segue assim uma linha mais fresca, tornando-se num conjunto muito fino, com uma leveza que transcende e desafia os dogmas da enologia.

Uma edição limitada de 712 garrafas, outrora da Índia ao Tejo e agora do Tejo para o Mundo a ostentarem a origem, o nome, a identidade, o lugar - QUINTA DA ALORNA.”





GRANDE RESERVA

Este vinho é uma homenagem a Leonor de Almeida Portugal de Lorena e Lencastre (1750-1839), quarta Marquesa de Alorna, poetisa portuguesa do Sec. XVIII, e uma das mais notáveis vozes do pré-romantismo em Portugal. Possuidora de uma esmerada cultura literária e científica, mulher ativa e interveniente na vida política e cultural, incentivou o aparecimento de novas ideias estéticas.

BRANCO



TINTO



Blend Secreto.

Blend Secreto.



Limão brilhante. Citrinos, flores brancas e ligeiro tropical vegetal em sintonia com toques subtis de madeira. Envolvente e fresco na boca, acidez afinada a favorecer a profundidade e persistência. Longo, penetrante e salino.

Cor púrpura. Aroma com notas florais muito finas e fruta negra conjugadas com um fundo de cedro. Boca sedutora, frescura latente e estrutura solida com caracter balsâmico. Termina persistente e profundo, pontuando notas a lembrar mentol.



10 Meses

14 Meses



Arroz de marisco; Massada de peixe; Gastronomia tradicional mediterrânica; Queijos de sabor intenso.

Cabrito no forno; Pratos de caça - Perdiz, Javali, Pratos condimentados.



10 - 12°C

16 - 18°C

RESERVA DAS PEDRAS

Os vinhos Reserva das Pedras nascem de vinhas velhas, plantadas em 1986, na zona da Charneca. Com a missão de respeitar a nossa história, estas icónicas vinhas plantadas num solo pelo qual o Rio Tejo já passou deixando a sua marca sob forma de calhau rolado, deu origem a estes vinhos de perfil elegante e fresco que expressam vincadamente a harmonia natural entre o solo, clima e as plantas.

FERNÃO PIRES



ALICANTE BOUSCHET



CABERNET SAUVIGNON



Fernão Pires.



Cor amarelo intenso, com aroma delicado de flores brancas, limão e frutas de caroço. Boa estrutura e acidez, final longo e mineral, lembrando o calhau rolado.



9 Meses



Sopa da Pedra; Ensopado de enguias; Caldeirada de bacalhau.



10 – 12°C

Alicante Bouschet.

Cor rubi intenso, com aroma fresco a mentol remete-nos para o local da vinha, rodeada de eucaliptos. Bem integrados estão os aromas especiados e de chocolate negro. Boca envolvente e suculenta a mostrar um tanino gordo.

12 Meses

Pernil de porco assado; Pratos de touro bravo; Arroz de pato à antiga; Gratinados de bacalhau.

15 – 17°C

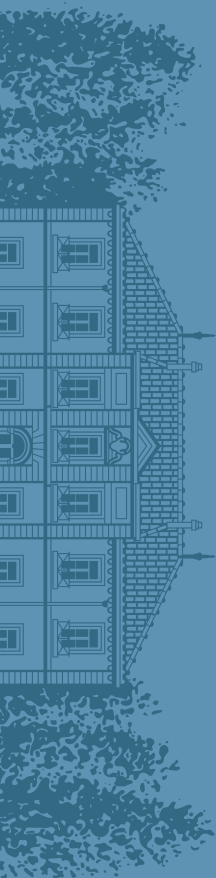
Cabernet Sauvignon.

Cor rosa salmão, com aroma delicado de frutas vermelhas, como cereja e groselha, complementado por notas apimentadas e tostadas. Na boca, reflete a pureza do terroir, seco, saboroso e harmonioso, com uma acidez fina e um final prolongado.

9 Meses

Gastronomia Japonesa; Peixes gordos; Queijos macios e suaves.

10 – 12°C



RESERVA

Estes vinhos resultam do desafio de aliar uma casta Portuguesa a uma casta Francesa, enaltecendo o melhor de cada uma. A Quinta da Alorna pretende demonstrar o potencial do seu *terroir* criando vinhos únicos, autênticos e distintos.

ALVARINHO & VIOGNIER



ARINTO & CHARDONNAY



TOURIGA NACIONAL & CABERNET & CABERNET



Alvarinho & Viognier



Cor amarela citrina. Combinação aromática da fruta tropical do Alvarinho com notas delicadas de alperce, flores e pera Williams do Viognier. Boca harmoniosa, com untuosidade da fermentação em barrica, criando uma sensação de fusão e complexidade. Final agradável e persistente.



6 Meses



Peixe no forno; Empada de caça; Cozinha tailandesa; Queijo de pasta mole.



10 – 12°C

Arinto & Chardonnay

Cor amarela. Aroma complexo com notas de fruta fresca e citrina do Arinto, fruta madura e toques fumados do Chardonnay. Boa estrutura, equilibrando acidez, frescura, maturação e a elegância da madeira. Final intenso e persistente.

4 Meses

Peixes gordos; Caril; Queijos amanteigados; Gratinados de bacalhau.

10 – 12°C

Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon

Cor púrpura. Aroma intenso de violetas e groselha da Touriga, com especiarias do Cabernet e complexidade da madeira. Corpo equilibrado, com notas florais e de frutos negros maduros. Final intenso e persistente.

12 Meses

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

16 – 18°C



MONOCASTA SINGLE VARIETAL

Vinho produzido a partir de castas cultivadas em parcelas singulares, que permitem expressar o potencial e carácter original da casta e do *terroir*. Com este projeto a Quinta da Alorna pretende criar vinhos únicos, autênticos e distintos.

CASTELÃO



TOURIGA NACIONAL



Castelão

Touriga Nacional



O vinho apresenta uma cor rubi intensa e um aroma marcante de frutos silvestres pretos, com um toque mentolado e notas de resina. Possui excelente volume, taninos firmes e acidez destacada, realçando as notas de frutos silvestres. O final é elegante e fresco.

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.



Polvo à lagareiro; Pratos de caça; Queijos maturados.

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



15 – 17°C

15 – 17°C

TOURIGA NACIONAL ROSÉ



SAUVIGNON BLANC



VERDELHO



Touriga Nacional

Sauvignon Blanc

Verdelho



Cor rosa suave. Aroma muito frutado marcado pela groselha, framboesa e morango. Sabor intenso e persistente, confirmando as notas aromáticas. Final de boca muito suave e agradável.

Vinho amarelo esverdeado, com aroma de frutas tropicais e notas herbáceas. Sabor estruturado, mineral e complexo, com final longo e persistente.

Cor amarela citrina. Aroma limonado, fruto tropical predominando o maracujá. A acidez equilibra com o corpo redondo, ligeiro toque herbáceo que lhe confere complexidade, conjunto muito elegante. O final de boca é fresco e persistente.



Entradas variadas; Sushi; Comida italiana ou chinesa.

Ostras; Bivalves; Ceviche; Saladas de verão.

Tempura; Comida vegetariana; Peixes grelhados; Carnes brancas.



10 – 12°C

10 – 12°C

16 – 18°C





COLHEITA

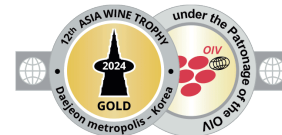
BRANCO



ROSÉ



TINTO



Fernão Pires, Arinto & Sauvignon Blanc

Tinta Roriz & Syrah

Syrah; Alicante Bouschet; Castelão & Tinta Roriz

Cor amarela esverdeada, aroma de frutas tropicais e citrinas, destacando ananás e limão, com leve toque vegetal do Sauvignon Blanc. Sabor fresco e delicado, bom equilíbrio entre acidez e volume de boca. Final vivo e agradável.

Cor rosada. Aroma a frutos vermelhos predominando as cerejas. Sabor intenso. Frescura complementada com os aromas a frutos vermelhos. O final de boca é fresco e delicado.

Cor rubi carregado. Aroma com sugestões de fruta vermelha madura, notas de chocolate e ligeiro toque a especiarias. Sabor rico em fruta, denso na boca com taninos redondos.

Saladas; Sushi; Peixes delicados; Churrasco.

Aperitivo; Saladas; Sushi; Comida mediterrânea.

Risotto; Churrasco; Enchidos Regionais.

8 - 10°C

8 - 10°C

15 - 17°C



COLHEITA TARDIA

LATE HARVEST

As uvas permanecem na vinha até outubro, altura em que são cuidadosamente vindimadas e prensadas. O mosto inicia a fermentação a temperatura controlada, sendo posteriormente interrompida pelo frio, resultando num vinho doce de colheita tardia e de cor dourada.



BRANCO



TINTO



Fernão Pires.

Tinta Miúda.



Cor amarela dourada. Aroma exuberante, fruto tropical maduro, notas florais, mel e amêndoa. Deliciosamente doce e intenso interagindo com a acidez natural resultando num equilíbrio impecável. A acidez equilibrada torna o final de boca longo e agradável.

Cor rubi com laivos vermelhos. É um vinho distinto exibindo aromas de ginja, geleia de frutos vermelhos e um toque subtil de chocolate negro. Apresenta volume e estrutura para equilibrar a doçura e a acidez. A boca é de textura cremosa com sugestões de rebuçado e especiarias. Final de boca persistente, longo e refrescante, final surpreendente e agradável.



Foie Gras; Sobremesas compostas por lima ou maracujá; Frutos secos.

Como aperitivo; Queijos fundidos; Cubos de chocolate; Frutos silvestres; Cheesecake; Bolos à base de especiarias.



10°C

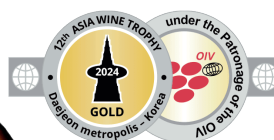
12°C



SOBREMESA DESSERT

Vinho fortificado produzido pelo método tradicional de abafar o mosto com aguardente, seguindo-se um estágio de pelo menos 5 anos em barricas de carvalho.

ABAFADO 5 YEARS
FERNÃO PIRES



Fernão Pires.



Cor aloirada, casca de cebola. Aroma a mel e frutos secos sobressaindo o figo e a amêndoa. Caramelo e torrefação. Na boca apresenta uma textura suave, equilibrando as sensações de frescura e doçura. O final de boca é persistente, onde perdura o aroma a frutos secos.



5 Anos



Laranja em calda; Leite creme; Pampilho; Como digestivo. *O melhor vinho licoroso para acompanhar o pastel de nata.*



8 – 10°C







QUINTA DA ALORNA

GERAL@ALORNA.PT | QUINTA DA ALORNA | 2080-187 PORTUGAL



WWW.ALORNA.PT



QTAALORNA



QUINTADAALORNA

