

# QUINTA DA ALORNA

## SOBREMESA ABAFADO 5 YEARS 2018

ENÓLOGA | *Marta Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a  
8 - 10°C



100% Ferno Pires



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



Charneca  
Argilo-Arenosa



Consumir no imediato ou  
nos próximos 20 anos



### VINIFICAÇÃO

O mosto clarificado, após ligeira fermentação, é "abafado" com aguardente vínica impedindo que continue a fermentar, remanescendo assim uma quantidade de açúcar residual muito grande. O estágio prolonga-se por 5 anos em barricas de carvalho usadas onde o Abafado adquire toda a complexidade que demonstra. Após o estágio em carvalho permanece em cuba inox até ao seu engarrafamento.



### PROVA

- Cor alourada, 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.



### PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 17.5% Vol. - Acidez Total: 5.14 g/l - pH: 3.52 | Contém sulfitos



### EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0.5 l / 114 caixas por palete | Peso Garrafa: 1 kg | Peso Caixa: 6 kg



### CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0.5 l - 5601766100208 | Caixa 6 unidades x 0.5 l - 15601766100366



### 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

