

QUINTA DA ALORNA

COLHEITA ROSÉ 2025

ENÓLOGO | João Grave



Vinho Regional
Tejo



Servir a
8 - 10°C



80% Syrah
20% Touriga Nacional



Aperitivo; Saladas;
Sushi; Comida
mediterrânea.



Lezíria & Charneca
Franco - Arenoso
Argilo - Arenoso



Consumir no imediato
ou nos próximos 5 anos



VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de diferentes parcelas da Quinta da Alorna. A decisão do momento de colheita das uvas é tomada com vista à procura do perfil de elegância e harmonia que caracteriza os vinhos da Quinta da Alorna. Depois de desengaçadas e esmagadas, as uvas são sujeitas a uma prensagem suave seguida de clarificação do mosto. Fermentação com temperatura controlada em cubas de inox.



PROVA

- Cor salmão claro;
- Aroma limpo com notas de fruta fresca e flores;
- O vinho apresenta uma textura elegante que termina em final fresco e delicado.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 11,5% Vol. - Acidez Total: 6,61 g/l - pH: 3,30 | Contém sulfitos



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 100 caixas por palete | Peso Garrafa: 1,25 kg | Peso Caixa: 7,5 kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766300127 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766300124



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



ESCOLHA | PARTILHE | CUIDE

Seja responsável. Beba com moderação.



Tanto por descobrir