



Quinta da Alorna Touriga Nacional

Tinto 2013

País Portugal	Castas Touriga Nacional
Região Tejo	Cor Púrpura
Clima Mediterrâneo	Vinificação Após 2 dias de maceração pelicular pré-fermentativa a frio seguiu-se a fermentação alcoólica com a temperatura controlada a 23°C. Depois da fermentação maloláctica o vinho estagiou em barricas de carvalho Americano de segunda utilização, durante 6 meses.
Classificação Vinho Regional Tejo	Aroma Floral, onde sobressaem as violetas e frutos pretos como a framboesa e amora.
Produção 10.000 garrafas	Prova Tem um corpo equilibrado, redondo, confirmando as notas de frutos pretos.
Enóloga Martta Reis Simões	Final de Boca Longo, persistente
Engarrafamento 2015	Gastronomia Servir a 16-18°C a acompanhar pratos de carnes vermelhas e queijos.
Teor Alcoólico 12,5%	
Acidez Total 5,90 g/l	
PH 3,7	

Safra 2013. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.