



Marquês de Alorna Grande Reserva

Tinto 2012

País Portugal	Cor Vermelho profundo
Região Tejo	Vinificação Esmagamento com desengace total, seguido de maceração pré-fermentativa a temperatura controlada de 15°C. Segue-se a fermentação em cubas inox à temperatura de 23°C e posterior maceração, durante cerca de duas semanas. Antes de engarrafado estagia em barricas novas de carvalho Francês durante 12 meses. Após o enchimento permanece em garrafa 6-12 meses.
Clima Mediterrâneo	
Classificação DOC do Tejo	
Produção 5.000 garrafas	Aroma Boa integração dos frutos silvestres como a amora, framboesa com um toque perfumado sugerindo flores igualmente silvestres. Associam-se as notas de especiarias, o chocolate, os tostados da madeira nova.
Enóloga Martta Reis Simões	
Engarrafamento 2014	Prova Atractiva e rica dominada pelos frutos silvestres e pelo carácter baunilhado e especiado do carvalho francês. Apesar dos taninos firmes o que lhe confere uma estrutura única, a boca ostenta uma textura sedosa.
Teor Alcoólico 14%	
Acidez Total 6,3 g/l	Final de Boca Devido à grande riqueza aromática e complexidade o final prolonga-se durante muito tempo permanecendo as notas aromáticas.
PH 3,45	Gastronomia Servir à temperatura de 16-18°C. Acompanha bem carnes de forno, caça, carnes vermelhas

Safra 2011. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.