



Quinta da Alorna Branco 2014

Tipo | Type Branco/White

Castas | Grapes Arinto (40%), Fernão Pires (60%)

Classificação | Classification Vinho Regional Tejo



Ano de Colheita | Vintage 2014

Produção | Production 146.000 garrafas/bottles

Enóloga | Winemaker Martta Reis Simões

Vinificação As duas castas são prensadas separadamente e o mosto clarificado fermenta em cubas de inox a 12°C, no Arinto é feita *battonage*. Após o lote final, o vinho foi estabilizado pelo frio e filtrado antes do engarrafamento.

Vinification The grape varieties are pressed separately and the resulting juice fermented at low temperature (12°C) in inox tanks. After the final lot, the wine is stabilized by cold and clarified before the bottling.

Engarrafamento | Bottling 2015

Álcool | Alcoholic 12,5%

Acidez Total | Total Acidity 6,50 gr/lt

pH 3,20

Cor Amarela esverdeada.

Colour Yellow green.

Aroma Frutos tropicais e citrinos onde predomina o ananás e limão.

Nose Tropical and citric aromas with pineapple and lemon hints.

Prova Fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez com o açúcar residual.

Palate Acidity and residual sugar well balanced.

Final de Boca Vivo e agradável.

Tasting Note Lively and pleasant.

Gastronomia Servir a 10-12°C, como aperitivo ou a acompanhar marisco, peixe grelhado ou pratos frios.

Gastronomy Serve chilled at 10-12°C. Recommended either as an appetizer, with sea food or grilled fish dishes.



Quinta da Alorna | 2080-187 Almeirim | Portugal | Tel. (351) 243 570 700 | Fax.(351) 243 570 709 | geral@alorna.pt | www.alorna.pt
 Produzido e engarrafado por: Sociedade agrícola da Alorna, SA | Produto de Portugal -Product of Portugal | Contém sulfitos – Contains sulfites

Safra 2014. Passeio Adega Alentejana - Curitiba em 01/05/2016.