



QUINTA DA ALORNA

BRANCO 2015



Vinho Regional
Tejo



Lezíria & Charneca
Franco – Arenoso
Argilo – Arenoso



Martta Reis Simões



40% Fernão Pires
30% Arinto
20% Sauvignon Blanc
10% Marsanne



Peixe
Marisco
Saladas
Sushi
Carnes Brancas



Consumir
a 10º - 12º C



Consumir já
ou guardar
até 4 anos



VINIFICAÇÃO

Colheita separada de cada casta, desengace e prensagem suave. O mosto clarificado fermenta em cubas de inox a temperatura controlada consoante a origem aromática de cada casta. Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.

Produção: 160.000 garrafas - *Engarrafamento:* 2016



PROVA

- Cor amarela esverdeada.
- Aroma de frutos tropicais e cítricos predominando o ananás e limão integrados com ligeiro toque vegetal do Sauvignon blanc.
- Sabor fresco e citrino, muito delicado, bom volume de boca a equilibrar a acidez. Final de boca vivo e agradável.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 12,5% Vol. - *Acidez Total* 6,5 g/L - *pH:* 3,3 - 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



CÓDIGOS DE BARRAS

Quinta da Alorna Branco 0,75 L - 5601766200236
Quinta da Alorna Branco Cx 6 x 0,75 L - 15601766200233

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
Desde 1723

Quinta da Alorna Vinhos, Lda. | Quinta da Alorna 2080-187 Almeirim | Portugal
Tel. (351) 243 570 700 | Fax.(351) 243 570 709geral@alorna.pt | www.alorna.pt

Safra 2016. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.