



Quinta da Alorna Reserva Branco 2015

Tipo | Type Branco/White

Castas | Grapes Arinto (60%), Chardonnay (40%)

Classificação | Classification Vinho Regional Tejo

Ano de Colheita | Vintage 2015

Durante a vindima as temperaturas registaram-se amenas, não houve dias de calor extremo e as noites foram frescas, desenvolvendo-se a maturação das uvas lenta e equilibrada, dando origem a uvas com boa acidez e perfis aromáticos limpos e frescos.

Harvest time registered mild temperatures, with a great balance shown between day and night conditions, enhanced by cool nights. With these circumstances the grapes ripened slowly and developed a good acidity and also clean and fresh aromatic profiles.

Produção | Production 50.000 garrafas/bottles

Enóloga | Winemaker Martta Reis Simões

Vinificação As uvas, exclusivamente da Charneca, provêm de vinhas com 30 anos de idade. Colhidas separadamente, são prensadas em ciclos longos e de baixa duração no período da manhã. Após clarificação dos mostos o Arinto fermenta em cubas inox a 14°C e o Chardonnay fermenta simultaneamente em cuba de inox a 18°C e em barricas novas de carvalho americano e francês, estagiando sobre as borras finas durante 4 meses. Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento.

Vinification The grapes, exclusively from 'Charneca', come from vines 30 years old. Harvested separately, the grapes are pressed in long cycles during the morning. After clarification of musts Arinto fermented in stainless steel tanks at 14°C and Chardonnay fermented in stainless steel tanks at 18°C and simultaneously in new French and American oak barrels, contacting with the fine lees for 4 months. After the final blend the wine is stabilized and filtered prior to bottling.

Engarrafamento | Bottling 2016

Álcool / Volume | Alcohol / Volume 13%

Acidez Total | Total Acidity 6,7 g/L

pH 3,25

Cor Amarela. | **Colour** Yellow.

Aroma Complexo pela fruta fresca e citrina do Arinto, fruta madura e notas fumadas do Chardonnay.

Nose Complex, fresh and citric aromas from Arinto variety, mixed with ripe fruits and smoky hints typical of Chardonnay.

Prova Boa estrutura e equilíbrio entre a acidez e a frescura do Arinto, a maturação do Chardonnay e a elegância da madeira.

Palate Good structure and balance between Arinto acidity, Chardonnay maturation and harmonious affinity with oak.

Final de Boca Intenso e muito persistente.

Tasting Note Intense and very persistent.

Gastronomia Servir a 12°C, a acompanhar pratos de peixe e bacalhau confecionado com natas ou béchamel. Sabores exóticos como caril. Queijos amanteigados.

Gastronomy Serve chilled at 12°C. Specially recommended with cod fish cooked with cream or béchamel sauce. Exotic flavors such as curry or buttery cheese.



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