



QUINTA DA ALORNA RESERVA TINTO 2012



Doc do Tejo



Charneca
Argilo-Arenoso



Martta Reis Simões



70% Touriga Nacional
30% Cabernet Sauvignon



Pratos de caça
Cabrito
Borrego ou
outras carnes
condimentadas



Consumir
a 16° - 18° C



Consumir já
ou guardar
até 10 anos



VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da Charneca, provêm de vinhas com 30 anos de idade. Colhidas separadamente, entram em maceração pelicular a frio durante 2 dias, segue-se a fermentação alcoólica com leveduras selecionadas a temperatura controlada a 23°C. As duas castas estagiam separadamente durante 12 meses em barricas novas e usadas de carvalho americano e francês, o lote final é colado e filtrado antes do engarrafamento.

Produção: 80.000 garrafas - Engarrafamento: 2015



PROVA

- Cor Púrpura.
- Aroma Intenso a violetas e groselha madura da Touriga, com especiarias próprias do Cabernet e complexidade dada pelo estágio em madeira.
- Corpo equilibrado e redondo, confirma-se na boca o carácter floral e frutos pretos maduros. O final de boca é Intenso com excelente persistência.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

Teor Alcoólico 13,5% - Acidez Total 6 g/L - pH: 3,48



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0.75l / 96 caixas por palete
Peso Garrafa: 1,3 Kg
Peso Caixa: 8 Kg



CÓDIGOS DE BARRAS

Quinta da Alorna Reserva Tinto 0.75l – 5601766300097
Quinta da Alorna Reserva Tinto cx 6 x 0.75l – 15601766300094

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 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 2011. 10º Passeio Adega Alentejana em 17/04/2018. Clube Curitibano.