



QUINTA DA ALORNA VINHOS, LDA. | Quinta da Alorna 2080-187 Almeirim, Portugal
T: (351) 243 570 700 | F: (351) 243 570 709 | geral@alorna.pt | www.alorna.pt



Tanto por descobrir

QUINTA DA ALORNA

MONOCASTA TOURIGA NACIONAL TINTO 2019

ENÓLOGO | *Martha Reis Simões*



DOC do Tejo



Servir a
15 - 17°C



100% Touriga Nacional



Arroz de pato, Cozinha italiana, Queijos de intensidade média.



Chameca Argilo-Arenoso



Consumir no imediato ou nos próximos 8 anos



VINIFICAÇÃO

Selecionaram-se as melhores uvas de Touriga Nacional de uma parcela com 35 anos, colhidas no ponto ideal de maturação aromática e fenólica. As uvas colhidas manualmente são encaminhadas para cubas de inox onde se inicia a fermentação alcoólica com recurso a suaves remontagens durante cerca de oito dias. Após fermentação malolática, o vinho estagna em barricas de carvalho americano, com um e dois anos de utilização, durante 6 meses.



PROVA

- Cor púrpura.
- Aroma floral, onde sobressaem as violetas e frutos pretos como a framboesa e amora.
- Tem um corpo equilibrado, redondo, confirmando as notas de frutos pretos. O final de boca é elegante com taninos finos e longos.



PARÂMETROS ANALÍTICOS

TEOR ALCOÓLICO: 13,5% Vol. - ACIDEZ TOTAL: 5,6 g/l - pH: 3,75 | Contém sulfitos.



EMBALAGEM

Caixas de 6 garrafas x 0,75 l / 84 caixas por palete | Peso Garrafa: 125 kg | Peso Caixa: 8 kg



CÓDIGO DE BARRAS

Unidade 0,75 l - 5601766200229 | Caixa 6 unidades x 0,75 l - 15601766200226



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%).

Safra 2019. Jantar em 21/11/2022.