



QUINTA DA ALORNA

Desde 1723



13,5°

QUINTA DA ALORNA RESERVA ALVARINHO & VIOGNIER 2017

Branco | Tejo

Ref. 41.105

Obtido a partir das castas Alvarinho e Viognier. As uvas de vindima manual são prensadas e os respetivos mostos clarificados separadamente. Inicia-se a fermentação distinta das duas castas em cubas de inox e em barricas de carvalho francês (30% do lote), estagiando sobre as borras finas durante 6 meses. Após o lote final, o vinho é estabilizado e filtrado antes do engarrafamento. Cor amarela citrina. Boa combinação aromática da fruta tropical do Alvarinho com os aromas delicados a alperce, flores e pera Williams do Viognier. Boca harmoniosa, a untuosidade conferida pela fermentação em barrica, dá sugestões de doçura, criando uma sensação de enorme fusão e complexidade. Final de boca agradável e persistente. Acompanha pratos de peixe no forno, empadas de caça cozinha tailandesa e queijos de pasta mole.

Formatos Disponíveis: 75cl

Teor Alcoólico: 13 %

Informações Logísticas

Europaleta com 96 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,3 Kg

Peso da caixa: 8 Kg

EAN: 5601766200219

ITF: 15601766200216