



# QUINTA DA ALORNA

Desde 1723



17°

## CARDAL TINTO 2018

Tinto | Tejo

Ref. 41.153

Castas: 35% Castelão, 35% Trincadeira e 30% Touriga Nacional  
Vinificação: Fermentação sem engaço com temperatura e remontagens controlada a 25°C, seguida de estágio em cubas de inox. Filtrado antes do engarrafamento.

Notas de prova: Cor rubi. Aroma a frutos vermelhos maduros como ameixa e uma essência floral característica da Touriga Nacional. Boca estruturada mas muito suave e redonda. O final de boca é persistente e agradável.

Gastronomia: Carnes grelhadas, risottos e queijos suaves.

---

Formatos Disponíveis: 75cl

---

Teor Alcoólico: 13 %

### Informações Logísticas

Europaleta com 100 caixas de cartão de 6 garrafas.

Peso da garrafa: 1,25 Kg

Peso da caixa: 7,50 Kg

EAN: 5601766100147

ITF: 15601766100144

---