



QUINTA DA  
**ALORNA**  
Desde 1723



10°

QUINTA DA ALORNA VERDELHO 2018

Branco | Tejo

Ref. 41.160

Casta: 100% Verdelho.

Vinificação: Desengace total, esmagamento e prensagem ponderada das uvas. Após clarificação do mosto, inicia-se a fermentação a 16°C em cuba de inox. Antes do engarrafamento o vinho é loteado, estabilizado e filtrado.

Nota de prova: Cor amarelo citrino, apresenta um aroma limonado, fruto tropical predominando o maracujá. A acidez equilibra com o corpo redondo um ligeiro toque herbáceo que lhe confere complexidade. O final de boca é fresco e persistente.

Recomendado como aperitivo ou a acompanhar peixes grelhados e carnes brancas.

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: 5601766200243

ITF: 15601766200240