Quinta da Alorna Reserva Touriga Nacional & Cabernet Sauvignon 2016

Tipo: **Tinto**

Produtor: **Quinta da Alorna Vinhos, Lda.**

Marca: **Quinta da Alorna**

Certificação:

Castas: **Sauvignon, Touriga Nacional**

Solo: **Arenoso e argiloso**

Arrecadou 90 pontos, para a "Melhor Compra" no Wine Enthusiast. Medalha de Bronze no Decanter Wine Awards 2019.

VINIFICAÇÃO

As uvas, exclusivamente da Charneca, provêm de vinhas com 35 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 23ºC. As duas castas estagiam separadamente durante 12 meses em barricas de 2ª e 3ª utilização de carvalho americano e francês. O lote final é filtrado antes do engarrafamento.

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% Vol. - Acidez Total: 6,2 g/l - pH: 3,5

GASTRONOMIA

Servir a 16-18ºC a acompanhar pratos de caça, cabrito, borrego ou outras carnes condimentadas.

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE