



**País** Portugal  
**Região** Tejo  
**Clima** Mediterrânico

**Tipo** Rosé  
**Castas** Touriga Nacional  
**Classificação** Vinho Regional Tejo

**Ano de Colheita** 2010

**Produção** 26.600 garrafas

**Enóloga** Marta Reis Simões

**Vinificação** As uvas desengaçadas permanecem em contacto pelicular durante 6 a 8 horas, seguindo-se a fermentação com temperatura controlada a 16°C

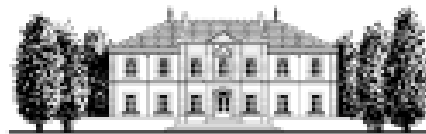
**Engarrafamento** 2011

**Teor Alcoólico** 13%  
**Acidez Total** 5,9 gr/lt  
**pH** 3,45

**Cor** Rosada e intensa  
**Aroma** Muito floral a violetas e frutos vermelhos, características da casta  
**Prova** Fresco, marcado por morangos e framboesas

**Final de Boca** Muito suave e agradável

**Gastronomia** Servir à temperatura de 10-12°C. Acompanha bem entradas, pastas, saladas, pratos tradicionais mediterrânicos com ervas



QUINTA DA  
**ALORNA**  
Desde 1723



**País** Portugal  
**Região** Tejo  
**Clima** Mediterrânico

**Tipo** Branco  
**Castas** 100% Fernão Pires – Colheita tardia  
**Classificação** DOC

**Ano de Colheita** 2009

**Produção** 10.000 garrafas

**Enóloga** Marta Reis Simões

**Vinificação** Depois de colhidas, as uvas sobremaduras foram prensadas cuidadosamente seguindo-se a fermentação com temperatura controlada a 12°C, tendo sido interrompida pelo frio quando o vinho registava 11% vol.

**Engarrafamento** 2011

**Teor Alcoólico** 11%  
**Acidez Total** 7.8 gr/lt  
**pH** 3

**Cor** Dourada  
**Aroma** Envolvente, a mel e amêndoas  
**Prova** Confirma os aromas

**Final de Boca** Complexo e muito agradável

**Gastronomia** Servir com moderação à temperatura de 10°C como aperitivo, ou para acompanhar “foie gras” ou doces de ovos ou amêndoas



QUINTA DA  
**ALORNA**  
Desde 1723