

CASUAL

TEJO Regional Branco 2013



ALORNA

Desde 1723

PRODUTOR - QUINTA DA ALORNA
ENÓLOGA - MARTTA SIMÕES

A Quinta da Alorna conta com mais de 280 anos de história e 211 hectares de vinha, que aliados à capacidade do sua enóloga, Martta Simões, que compreendeu as mais recentes tendências de consumo no panorama nacional e internacional, conduzindo-o ao projecto CASUAL, propondo-nos um néctar vibrante, apelativo e adequado ao consumo diário.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima: Temperado - Mediterrânico
Solo: Granítico - Arenoso, ligeiramente ácido e pobre em nutrientes
Castas: Fernão Pires e Moscatel
Produção: 30.000 garrafas
Vinificação: Prensagem directa das uvas inteiras, seguida de fermentação a 17°C.
Estágio: Em Cubas de Inox, 3 meses de estágio em Cave antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento: 2014
Teor alcoólico: 12,5 % vol.

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo Citrino
Aroma: Frutado, fresco, aromas de ameixa branca madura e fruta branca
Paladar: Fresco e macio, bom equilíbrio da acidez e excelente fruta no final
Final de prova: Suave, fresco e persistente

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

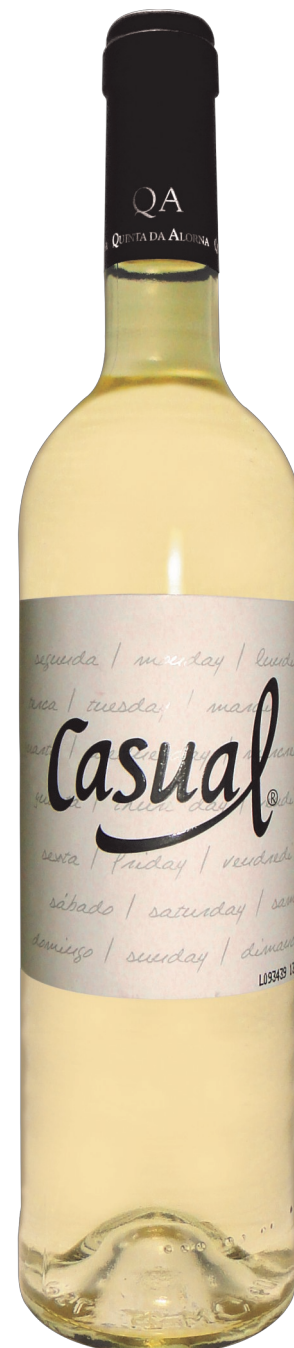
Temperatura de Consumo: Servir a 10° C.
Gastronomia: Peixes Grelhados e Saladas.
Longevidade prevista: Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 2 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa EAN code 5601766700187
Caixa de 6 garrafas ITF code 1560176670018 4

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

CASUAL Regional Tejo Tinto
CASUAL PREMIUM Regional Tejo Tinto



LUSOVINI

CRIADORES DE MARCAS

Avenida da Liberdade, 15 3520-061 Nelas
Tel: +351 232 942 153 | www.lusovini.com

FICHA DE APRESENTAÇÃO DE PRODUTO