

CASUAL

TEJO Regional Tinto 2015



PRODUTOR: Quinta da Alorna

ENÓLOGO: 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, propõe-nos um néctar vibrante, apelativo e adequado ao consumo diário.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Clima:	Temperado - Mediterrânico
Castas:	Touriga Nacional, Castelão e Trincadeira
Produção:	100.000 garrafas
Vinificação:	Fermentação com longa maceração e temperatura controlada a 24°C.
Estágio:	Em Cubas de Inox, 3 meses de estágio em Cave antes de ser libertado para o consumidor.
Engarrafamento:	2016

NOTAS DE PROVA

Cor:	Ruby Intenso
Aroma:	Intenso, limpo e vinoso com notas de frutos vermelhos.
Paladar:	Boa estrutura de boca, excelente volume, com final bastante persistente.
Final de prova:	Suave, agradável e persistente.

SUGESTÕES DE SERVIÇO E LONGEVIDADE

Temperatura de Consumo:	Servir a 16°.
Gastronomia:	Pratos de carnes grelhadas, risottos e queijos suaves.
Longevidade prevista:	Pode ser consumido de imediato ou nos próximos 3 anos, desde que guardado deitado em local fresco e sombrio.

DETALHES TÉCNICOS

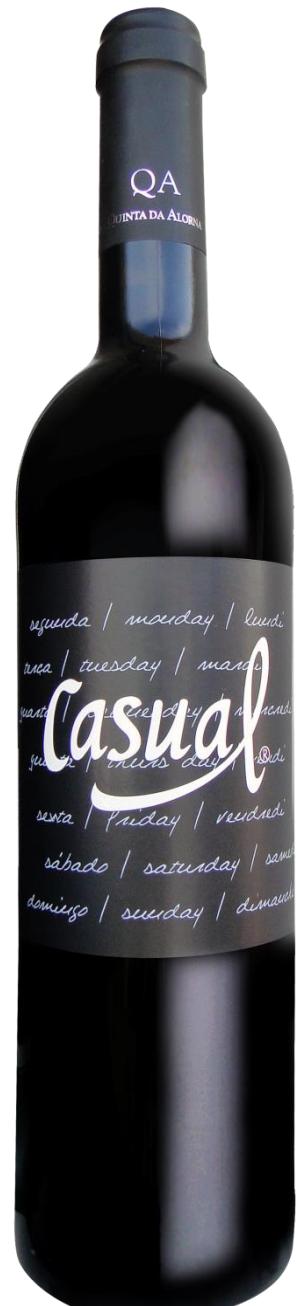
Teor alcoólico:	13 % vol.
PH
Açucar Residual:
Acidez Total:

INFORMAÇÕES LOGÍSTICAS

Garrafa bordalesa	EAN code	5601766700170
Caixa de 6 garrafas	ITF code	1560176670017 7

OUTRAS MARCAS DO PRODUTOR:

CASUAL Tejo Regional Branco
CASUAL Premium Tejo Regional Tinto



LUSOVINI
VINHOS DE PORTUGAL