

Vinho Licoroso Carlos Alonso adapta hoje a experiência do passado aos desafios do futuro. Comprometendo-nos com os nossos valores mais profundos: a nossa ligação à terra, a paixão pelo vinho e a sofisticação que resulta da simplicidade.

Cor:	Tinto
Castas:	Castas tradicionais do Douro;
Notas de Prova:	De atrativa cor vermelho alourada, própria de um vinho com envelhecimento, o Carlos Alonso Tinto, tem um aroma delicado que realça as notas de frutos secos, o que lhe conferem complexidade acrescida. Na boca destaca-se o bom equilíbrio entre os taninos macios e a sua doçura natural, que se conjugam harmoniosamente para um final elegante e fino.
Vinha:	Uvas provenientes do concelho de Alijó em pleno coração do Cima Corgo, a uma cota média entre os 250 e os 500 m de altitude e diferentes tipos de solo e exposição solar;
Vinificação:	Ocorreu entre as primeira e a segunda semana de Outubro, as uvas foram desengaçadas e vinificadas segundo o método tradicional dos Vinhos Licorosos. A fermentação que transforma o açúcar natural das uvas em álcool, decorre sob temperaturas controladas. A fermentação alcoólica é interrompida através da adição de aguardente vínica, assim obtendo-se o nível de doçura e álcool desejado;
Maturação:	O vinho é envelhecido parte em cubas de inox para melhor preservar os seus aromas e tipicidade e parte em barricas velhas. Durante o envelhecimento os vinhos são cuidados e provados pela nossa equipa de enologia que os vai misturando até atingirmos o lote final com as características e estilo Quintela Vinho Licoroso Tinto. Os vinhos selecionados têm normalmente idades entre os 1 e 3 anos, garantindo um lote final rico e equilibrado com cerca de 2 anos de idade.
Guardar:	O Vinho Carlos Alonso Tinto está pronto a ser consumido de imediato. Guardar a uma temperatura entre os 16°C e os 18°C.
Servir:	Deve ser consumido entre os 14°C e os 16°C.
Desfrutar:	Vinho Carlos Alonso Tinto é um vinho muito versátil e atraente, ideal para sobremesas tradicionais. Servido frio é um ótimo aperitivo e acompanha bem algumas entradas salgadas.
Enologia:	Jorge Alves/Valter Silva
Detalhes técnicos:	Álcool: 18,1%vol. Acidez Total: 4,20 g/L (ác. Tartárico) Açúcares Redutores: 94,5 g/L pH: 3,51

