



# Solar dos Loendros

BRANCO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: chardonnay

terroir e notas de prova:

Em solos Templários argilo-calcários, nascem as uvas da casta Chardonnay que vão amadurecendo calmamente ao sol.

Surge este vinho de cor citrina e aroma floral e intenso. Na boca revelam-se os compostos florais e notas de fruta tropical com frescura e acidez persistente.

sugestão de harmonização gastronómica:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de peixe grelhados bastante elaborados e carnes magras

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 12°C.



<u>informação técnica</u>		<u> acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	13 % vol	EAN:	5604738005006
acidez total:	5,17 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,24	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,9 g/l	cartão	horizontal

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# Solar dos Loendros

TINTO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: cabernet sauvignon

terroir e notas de prova:

Implantadas na região do Tejo encontram-se as nossas vinhas da casta Cabernet Sauvignon num terroir perfeito de solos argilo-calcários. Selecionando as uvas no seu estado ótimo de maturação, nasceu um vinho de cor granada aroma com notas de especiarias e frutos vermelhos bem maduros. Na boca revela-se pela envolverência da fruta com taninos macios, do breve estágio em madeira.

sugestão de harmonização gastronómica:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de carne de caça (veado, javali), destacando-se pratos de carne assados bastante elaborados. E harmoniza ainda com uma vasta tábua de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 12°C.

<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	14 % vol	EAN:	5604738007000
acidez total:	6,41 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,37	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal



CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# Solar dos Loendros

ROSÉ

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: trincadeira

terroir e notas de prova:

Da casta Trincadeira, colheram-se as melhores uvas que deram origem a este vinho de cor rosada. Aroma a bagas e amoras vermelhas com notas de amadurecimento. Na boca a fruta está bem presente com taninos suaves e um toque de doçura.

sugestão de harmonização gastronómica:

Um vinho ideal para acompanhar pratos de peixe e de carne grelhados.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 10°C a 12°C.

<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	12,5 % vol	EAN:	5604738009004
acidez total:	5,39 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,26	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	3,1 g/l	cartão	horizontal



CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# O MORDOMO - reserva

TINTO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: touriga nacional

terroir e notas de prova:

Em argilo-calcários típicos desta zona Templária foi implantada a vinha da mais nobre casta portuguesa: Touriga Nacional. Acompanhando de perto a sua evolução ao longo de todo o ciclo, foram selecionadas as melhores uvas em pleno estado de maturação, para produzir este vinho de edição limitada. De cor granada, aroma a bagas negras com notas de amoras silvestres conflui-se na boca com a presença de taninos redondos fruto do seu estágio em madeira, de final longo e persistente.

sugestão de harmonização gastronómica:

A sua opulência é ideal para acompanhar pratos de carne da vasta gastronomia portuguesa, destacando-se pratos de assados de carne bastante elaborados, assim como uma vasta tábua de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 18°C a 20°C

<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	12 % vol	EAN:	5604738013001
acidez total:	7,31 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,40	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal



CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# CHAROLA

## Private Collection

TINTO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2017

castas: cabernet sauvignon

terroir e notas de prova:

Em terras Templárias com solos argilo-calcários encontram-se as vinhas da casta cabernet sauvignon que deram origem a este néctar.

Selecionando as melhores uvas, nasceu este vinho de cor rubi carregado, aroma a amoras pretas bem maduras com toque apimentado. Na boca perdura a presença de taninos redondos fruto do seu estágio em madeira, tendo este vinho um final longo e persistente com notas de pimenta.

sugestão de harmonização gastronómica:

É um vinho ideal para acompanhar pratos gastronómico tipicamente portugueses destacando-se pratos de assados de carne bastante elaborados, lampreia, rojões, mas também uma vasta tábua de queijos de pasta mole.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 18°C a 20°C



<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	14 % vol	EAN:	5604738000902
acidez total:	7,51 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,20	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# CHAROLA

## Private Collection

BRANCO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2018

castas: fernão pires – malvasia fina

terroir e notas de prova:

Em terras Templárias com solos argilo-calcários, encontram-se as uvas das castas Fernão Pires e Malvasia Fina. A vindima foi selecionada, dando origem a este néctar de cor citrina, aroma floral com notas cítricas de frescura. Na boca evidencia a fruta e acidez prolongada.

sugestão de harmonização gastronómica:

É um vinho ideal para acompanhar a gastronomia tipicamente portuguesa, destacando-se pratos de peixe e carnes grelhadas. Também para uma vasta tábua de queijos e sobremesas.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 10°C.

<u>informação técnica</u>		<u> acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	11 % vol	EAN:	5604738001107
acidez total:	4,25 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,42	caixa de	X 6 unids
açucar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal



CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt





# CHAROLA

## Private Collection

ROSÉ

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2018

castas: castelão, touriga nacional e trincadeira

terroir e notas de prova:

Em terras Templárias e solos argilo-calcários, encontram-se as nossas vinhas das castas Castelão, Touriga Nacional e Trincadeira. A vindima foi selecionada e nasceu este néctar de cor rosé, aroma a frutos vermelhos e negros com notas de tosta. Na boca a complexidade da fruta com a madeira confluem para taninos redondos com alguma doçura.

sugestão de harmonização gastronómica:

Vinho ideal para acompanhar pratos gastronómicos tipicamente portugueses, destacando-se os de peixe e os de carnes brancas. Também acompanha bem queijos de pasta mole e sobremesas.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C.



<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	12,5 % vol	EAN:	5604738001008
acidez total:	5,07 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,36	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	1,8 g/l	cartão	horizontal

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt



# Solar dos Loendros

TINTO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: castelão, cabernet sauvignon, touriga nacional, trincadeira

terroir e notas de prova:

Na região do Tejo em terras Templárias, encontram-se plantadas as vinhas destas castas nobres, de onde é oriundo este vinho de cor rubi e aroma jovem, com notas de amoras silvestres maduras e um leve toque de pimenta. Na boca a harmonia envolta em taninos redondos conflui-se num final longo e persistente.

sugestão de harmonização gastronómica:

É um vinho ideal para acompanhar pratos de carne da nossa vasta gastronomia, destacando-se os assados e bastante elaborados., assim como uma vasta tábua de queijos gordos.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 18°C a 20°C



<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	13 % vol	EAN:	5604738008007
acidez total:	6,68 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,40	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt





# Solar dos Loendros

BRANCO

Região: TEJO – Portugal

ano de colheita: 2019

castas: **fernão pires – malvasia fina**

terroir e notas de prova:

Implantadas na região do Tejo em terras Templárias encontram-se as nossas vinhas das mais nobres castas tradicionais portuguesas.

Oriundo da casta Fernão Pires e Malvasia Fina, nasceu este vinho de cor citrina e aroma com notas de ananás. Resplandece na boca a sua frescura e acidez.

sugestão de harmonização gastronómica:

Vinho ideal para acompanhar pratos de peixe, marisco e carnes magras em variadíssimas opções gastronómicas.

temperatura aconselhada:

Deve ser servido a uma temperatura de 8°C a 10°C.



<u>informação técnica</u>		<u>acondicionamento</u>	
teor alcoólico:	12,5 % vol	EAN:	5604738006003
acidez total:	4,97 g/l	Garrafa:	750 ml
pH:	3,15	caixa de	X 6 unids
açúcar residual:	0,6 g/l	cartão	horizontal

CASA AGRÍCOLA SOLAR DOS LOENDROS LDA

| Rua de Tomar 12 – 13 | Marmeleiro\_2305-426 Madalena TOMAR | telef 249 345 839 |

geral@solar dosloendros.pt | www.solar dosloendros.pt