

QM ALVARINHO & LOUREIRO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho e Loureiro

O VINHO

QM Loureiro-Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Loureiro e Alvarinho, as mais nobres da região dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 2 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado e floral, notas exóticas e especiadas, corpo cheio e prolongado final de boca.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Loureiro-Alvarinho é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6,5 g/l Ácido Tartárico | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** <3g/l



VINHO VERDE