QM ALVARINHO & SAUVIGNON BLANC

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS
Alvarinho e Sauvignon Blanc

O VINHO
QM Alvarinho-Sauvignon Blanc é um blend elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon e da casta Alvarinho, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes.

VINIFICAÇÃO
Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12ºC - 16ºC. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14ºC - 16C.

ESTÁGIO
Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

NOTAS DE PROVA
Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e suculento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

SERVIR / DESFRUTAR
QM Sauvigon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS
Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,29 | **Açucares Totais:** 3 g/l

QUINTAS DE MELGAÇO

VINHO VERDE

Wine Concept

Wine Concept RUA JOÃO DE DEUS, 30 A / B 2700-488 VENDA NOVA AMADORA +351 214 990 272 info@wineconcept.pt