QM ALVARINHO

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS
Alvarinho

O VINHO
QM Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra Terroir único para a sua produção.

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 16ºC - 18ºC.

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, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

SERVIR / DESFRUTAR
QM 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 | **Açucares Totais:** <3g/l

PRÊMIOS
Medalha de ouro – Sakura Women's wine award 2017
Prémio Excelência - Uva de Ouro 2015, 2016
Melhor Alvarinho - Encontro com o Vinho E Sabores 2014 e 2015
90 Pontos - Wine Enthusiast Edição Junho 2016
Medalha Prata- Concours Mondial de Bruxelles 2014 e 2017
Medalha de Prata- International Wine Challenge 2016

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