

# QM VINHAS VELHAS

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

**CASTAS**

Alvarinho

**O VINHO**

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

**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 5 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

**SERVIR / DESFRUTAR**

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |  
**Açúcares Totais:** 2,4 g/l

**PRÊMIOS**

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017  
95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho  
89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014  
Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017  
O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014  
Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essencia do Vinho - 17,5 Pontos  
"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso



VINHO VERDE