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 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 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 caracter 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 | **Açucares Totais:** 2,4 g/l

PRÊMIOS
90 pontos - Wine Enthusiast – Fevereiro 2017
95 Pontos – Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho
89 pontos Wine & Spiristedição 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

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