



QM ALVARINHO



QM Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da sub-região de Monção e Melgaço, onde encontra o *terroir* perfeito para a produção de vinhos de excelente qualidade.

TIPO Tranquilo | **COR** Branco | **REGIÃO** Vinhos Verdes |
DESIGNAÇÃO DE ORIGEM DOC Vinho Verde |

CASTAS
Alvarinho

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrina. Aroma frutado, notas exóticas, na boca apresenta corpo cheio e prolongado final de boca.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem suave das uvas e decantação estática durante 48h. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada (14 e 16 graus) durante 15 dias. Em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras (*batonnâge*) durante 2 meses.

ENOLOGIA

Jorge Sousa Pinto e Patrícia Peixoto

DESEFRUTAR

É ideal como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. É um vinho com boa capacidade de longevidade pelo que, pode ser consumido no imediato ou nos próximos 5 anos.

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13 % | Acidez Total: 7,47 g/l ácido tartárico | pH: 3,19 | Contém Sulfitos

