



## QM LOUREIRO - ALVARINHO

---



QM Loureiro- Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Loureiro e Alvarinho, das mais nobres da região dos Vinhos Verdes.

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

### CASTAS

Loureiro e Alvarinho

### NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor citrina. Aroma floral e frutado, notas exóticas e na boca apresenta boa acidez, equilibrada com a estrutura do vinho.

### 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. Com estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras finas (*batonnâge*) durante 2 meses.

### ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto e Patrícia Peixoto

---

### DESEFRUTAR

QM Loureiro- Alvarinho é ideal como aperitivo ou a acompanhar pratos de peixe, 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.

QM Loureiro-Alvarinho deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,5 % | Acidez Total: 7,5 g/l ácido tartárico | pH: 3,29 | Açúcares Redutores: 0,9 g/l | Contém Sulfitos

