



QM PATRIAM 2ª Edição

QM Patriam é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da sub-região de Monção e Melgaço, este *blend* resulta da conjugação de práticas empíricas dos nossos antepassados e da moderna ciência enológica. É uma homenagem à terra dos nossos pais e espelha o orgulho pela região de riquíssima história vitícola, berço da nobre casta Alvarinho. O QM Patriam representa: terra, tradição, alma, conhecimento e a nossa gente.

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

CASTAS

Alvarinho

NOTAS DE PROVA

Apresenta-se com aspeto límpido, cor citrina intensa, no nariz revela notas de floral fresco, com ligeiro fruto seco a complexar, na boca muito suave, consistente, volumoso, com uma acidez envolvente a suportar o conjunto. Final de boca longo e muito persistente.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Prensagem suave de uva inteira e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 6°C - 8°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C. Parte da fermentação em barricas de 2º e 3º ano e outra parte em inox. Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras finas (*batonnage*) e barricas de 2º e 3º ano.

ENOLOGIA

Jorge Sousa Pinto

DESFRUTAR

QM Patriam é ideal para acompanhar pratos de bacalhau, peixes, bem como carnes brancas ou vermelhas.
Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | Acidez Total: 7,33 g/l ácido tartárico | pH: 3,29 | Contem Sulfitos

