

QM BARRO

QM Barro 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

Apresenta-se com aspeto límpido e cor citrina. Aroma intenso, exuberante, com notas tropicais. Na boca suave, untuoso, ligeiramente fresco e muito persistente.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Escolha criteriosa das melhores uvas da casta Alvarinho, fermentação alcoólica a temperatura controlada entre 14°C a 16°C, passando no final para estágio em Ânfora de barro durante um período de 6 meses em contacto com a borra fina, "sur lie", provocando um aumento de volume de boca, garantindo a preservação da acidez e aromas típicos da casta.

ENOLOGIA

Jorge Sousa Pinto

DESEFRUTAR

QM Barro acompanha perfeitamente pratos de peixe e marisco, bem como algumas carnes brancas devido à sua estrutura complexa e acidez vibrante. 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: 12,5 % | Acidez Total: 7,5 g/l ácido tartárico | pH: 3,29 | Contém Sulfitos

