



# Alvarinho QM Vindima Tardia Superior

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** DOC Vinho Verde

**Região:** Vinhos Verdes

**O Vinho:** Alvarinho QM Vindima Tardia, pioneiro nos Vinhos Verdes, é cuidadosamente elaborado exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, colhidas tardiamente. O Alvarinho QM Vindima Tardia apresenta uma “podridão nobre” e uma desidratação que lhe confere níveis mais elevados de açúcar.

**Notas de Prova:** Vinho doce, tem um aroma e paladar a frutos maduros, mel e amêndoas com um final de boca complexo e persistente.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

**Castas:** Alvarinho

**Vinificação:** A colheita destas preciosas uvas preservadas pelo frio é efectuada de forma manual, no início de Dezembro. Prensagem suave e decantação a frio de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

**Estágio:** Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 6 a 9 meses. Após a fermentação, parte do vinho estagia em barricas velhas de carvalho francês durante 6 a 9 meses.

**Servir:** Alvarinho QM Vindima Tardia deve ser servido a uma temperatura entre 6°C – 8°C.

**Desfrutar:** Servir bem frio como aperitivo ou no acompanhamento de *foie gras*, patés e queijos. Vai naturalmente oferecer momentos únicos.

**Informações Técnicas:** Álcool: 11,9 % | Acidez Total: 6,1 g/l ácido Tartárico | pH: 3,48 | Açúcares Totais: 126 g/l

**Prémios:**

 grandes escolhas 17,5 Pontos Grandes Escolhas 2018



Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A.

Telefone: 251 410 020 | Fax: 251 410 029

[www.quintasmelgaço.pt](http://www.quintasmelgaço.pt)

