

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** Regional Minho

**Região:** Minho

**O Vinho:** QM Alvarinho/Chardonnay é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Alvarinho e Chardonnay, duas das mais nobres castas brancas do mundo.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor dourada. Perfume intenso e nobre, entrada fina e elegante corpo redondo e aveludado que se prolonga num final de boca de profunda delicadeza.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

**Castas:** Alvarinho e Chardonnay

**Vinificação:** Prensagem suave e decantação de 72 horas a uma temperatura controlada entre 8°C - 16°C. Fermentação em barricas usadas com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

**Estágio:** Estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

**Servir:** QM Alvarinho/Chardonnay deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

**Desfrutar:** QM Alvarinho/Chardonnay é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de 6 a 10 anos.

**Informações Técnicas:** Álcool : 12,5 % | Acidez Total: 6,0 g/l ácido Tartárico | pH: 3,25 Açúcares Totais: <3 g/l

