



QM ALVARINHO-CHARDONNAY

QM Alvarinho-Chardonnay é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Alvarinho e Chardonnay, duas nobres castas brancas.

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

CASTAS

Alvarinho e Chardonnay

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido e cor dourada. Perfume intenso e nobre, entrada fina e elegante na boca sendo também redondo e aveludado com boa frescura e persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Prensagem suave das uvas, decantação estática durante 48 horas a uma temperatura controlada entre 6°C - 8°C. Fermentação em barricas usadas com controlo de temperatura e estágio nas mesmas durante 18 meses com movimento regular das borras finas, *batonnâge*.

ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto e Patrícia Peixoto

DESEFRUTAR

QM Alvarinho/Chardonnay é ideal para acompanhar pratos de peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. É um vinho com excelente longevidade pelo que, pode ser consumido no imediato ou nos próximos 6 anos. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | Acidez Total: 6,75 g/l ácido tartárico | pH: 3,25 | Açúcares Redutores: 1,3 g/l | Contém Sulfitos

