

# QM Homenagem



**Vinho:** QM Homenagem é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes, onde o Alvarinho encontra as condições únicas para a sua produção.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor dourada. Aroma intenso e sabor característico, corpo cheio e prolongado final de boca que evidenciam as notáveis qualidades da casta Alvarinho com ligeiro aroma e sabor amadeirados.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

**Castas:** Alvarinho

**Vinificação:** Prensagem suave e decantação 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 barricas de carvalho francês durante 6 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.


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

**Desfrutar:** QM Homenagem 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 3 a 5 anos.

**Informações Técnicas:** Álcool : 12,5 % | Acidez Total: 7,4 g/l ácido Tartárico |

pH: 3,20 | Açúcares Redutores: 1,0 g//l | Contem Sulfitos

## Prémios:

 grandes escolhas “ Melhor Homenagem de Sempre” -18 Pontos – Revista Vinho Grandes Escolhas 2022



95 Pontos – Guia Copo e Alma 2018 – Anibal Coutinho



17,5 Pontos – Altamente recomendados 2017 - Revista de Vinhos

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. | Telefone: 251 410 020 | [www.quintasdemelgaco.pt](http://www.quintasdemelgaco.pt)

