

# QM Loureiro-Alvarinho



**Vinho:** QM Loureiro-Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Loureiro e Alvarinho, as mais nobres da região dos Vinhos Verdes.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado e floral, notas exóticas e especiadas, corpo cheio e prolongado final de boca.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

**Castas:** Loureiro e 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 cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 2 meses.

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

**Desfrutar:** QM Loureiro-Alvarinho 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:** 6,5 g/l Ácido Tartárico | **Ph:** 3,1 | **Açúcares Totais:** <3g/l | **Contém Sulfitos**

## Prémios:

 Escolha do Mercado - Revista Grandes Escolhas 2020

**Tipo:** Tranquilo

**Cor:** Branco

**Designação de Origem:** DOC  
Vinho Verde

**Região:** Vinhos Verdes



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

