

QM Nature



Vinho: QM Nature 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 o Terroir único para a sua produção.

Notas de Prova: Aromas minerais de pedra lascada e areia molhada, frutas cítricas de casca e polpa, suave nota de flor de tilia e seu pólen. Estrutura de ampla dimensão e presença conversadora, salivante, longa e digestiva.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho

Vinificação: Prensagem suave e decantação estática a frio. Fermentação em depósitos de inox com temperatura controlada.

Estágio: Estágio em depósitos de inox com movimento regular das borras durante 6 meses.

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

Desfrutar: QM Nature é ideal presença superior nas mesas de grandes mariscos, peixes de grelha simples, de confecção tradicional ou criativa. Excelente com comida italiana e asiática. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade em garrafa de 3 a 5 anos.

Informações Técnicas: **Álcool :** 12,5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,26

| **Açúcares Redutores:** 1,2 g/l | **Contem Sulfitos**

Prémios:

 18 Pontos – Revista Vinho Grandes Escolhas Maio 2022



Silver - Concurso Vinhos de Portugal 2021 - ViniPortugal

 “0 Melhor de Portugal” – Revista Vinho Grandes Escolhas 2018

EVASÕES 17 Pontos - Revista Evasões 2018

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. | Telefone: 251 410 020 | www.quintasdemelgaço.pt

