

QM Alvarinho Vindima Tardia



Vinho: Vindima Tardia, um dos pioneiros nos Vinhos Verdes, é cuidadosamente elaborado exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, colhidas tardiamente. O QM Alvarinho Vindima Tardia apresenta uma “podridão nobre” e uma desidratação que lhe confere níveis mais elevados de açúcar.

Notas de Prova: Vinho doce, de cor dourada, tem um aroma e paladar a frutos maduros, mel e amêndoas com um final de boca complexo e persistente.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho

Vinificação: A colheita destas preciosas uvas preservadas pelo frio é efectuada de forma manual, no início de Dezembro. Prensagem suave e decantação a frio 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 removimento regular das borras durante 6 a 9 meses. Após a fermentação, parte do vinho estagia em barricas velhas de carvalho francês durante 6 a 9 meses.

Servir: QM Alvarinho Vindima Tardia deve ser servido a uma temperatura entre 6°C – 8°C.

Desfrutar: Servir bem frio como aperitivo ou no acompanhamento de foie gras, patés e queijos. Vai naturalmente oferecer momentos únicos.

Informações Técnicas: **Álcool:** 12 % | **Acidez Total:** 7 g/l Ácido Tartárico | **Ph:** 3,3 |

Açúcares Totais: 110 g/l | **Contém Sulfitos**

Prémios:

 17.5 Pontos - Revista Grandes Escolhas 2018

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC
Sub-Região de Monção e Melgaço

Região: Vinhos Verdes



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