

# QM Vinhas Velhas



**Vinho:** QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

**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 cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 5 meses.

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

**Desfrutar:** QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves. As características deste vinho dão-lhe uma longevidade de 2 a 4 anos.

**Informações Técnicas:** **Álcool :** 12.5 % | **Acidez Total:** 6,6 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,28 | **Açúcares Redutores:** 1,1 g/l | **Contem Sulfitos**

## Prêmios:



Gold - Concurso Vinhos de Portugal 2021 - ViniPortugal



17,5 Pontos - Grandes Escolhas 2021



17.5 Pontos - Revista Vinhos 2019



93 Pontos Wine & Spirits (years's best) 2018

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

