



QM Alvarinho

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

Vinho: QM Alvarinho é um vinho verde 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 citrina. Aroma frutado, notas exóticas e ligeiro floral, corpo cheio e prolongado final de boca.

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 2 meses.

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

Desfrutar: QM 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: 13 % | Acidez Total: 6,5 g/l ácido Tartárico | pH: 3,1
Açúcares Totais: <3g/l | Contém Sulfitos



Prémios:



Duplo Ouro na Sakura Japan Woman's Wine Awards – 2021



Ouro na Sakura Japan Woman's Wine Awards – 2020



Ouro no 26º Grand International Wine Awards Mundus Vini – 2020



91 pontos Wine Enthusiast (Editor's Choice) – 2018



Melhor Alvarinho do Ano 2018 Deco Proteste

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A.

Telefone: 251 410 020 | Fax: 251 410 029

www.quintasdemelgaço.pt

