

QM Patriam



Vinho: QM Patriam é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, este blend resulta da conjugação de práticas empíricas dos nossos antepassados e da moderna ciência enológica. É uma homenagem à terra dos nossos pais e espelha o orgulho pela região de riquíssima história vitícola, berço da nobre casta Alvarinho. O QM Patriam representa: terra, tradição, alma, conhecimento, gente.

Notas de Prova: Límpido, cor citrina, no nariz revela notas de floral fresco, com ligeiro fruto seco a complexar, na boca muito suave, consistente, volumoso, com uma acidez envolvente a suportar o conjunto. Final de boca longo e muito persistente.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho

Vinificação: Prensagem suave de uva inteira 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. Fermentação em barricas de 2º e 3º ano sobre borras totais.

Estágio: Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras finas e barricas de 2º e 3º ano.

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

Desfrutar: QM Patriam é ideal presença superior nas mesas de grandes mariscos, peixes, de confecção tradicional ou criativa.

Informações Técnicas: **Álcool:** 12,6% | **Acidez Total:** 6,75 g/l ácido Tartárico |

pH: 3,35 | **Açúcares Redutores:** 1,2 g/l | **Contem Sulfitos**

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC
Vinhos Verdes

Região: Vinhos Verdes



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

