

QM Alvarinho-Sauvignon blanc



Vinho: QM Alvarinho-Sauvignon Blanc é um blend elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon e da casta Alvarinho, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre da região dos Vinhos Verdes.

Notas de Prova: Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e succulento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho e Sauvignon Blanc

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 14°C - 16°C.

Estágio: Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

Servir: QM Sauvignon Blanc deve ser servido a uma temperatura entre os 10°C - 12°C

Desfrutar: QM Sauvignon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

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

pH: 3,29 | Açúcares Redutores: 1,3 g/l | Contem Sulfitos

Tipo: Tranquilo

Cor: Branco

Designação de Origem: IG Minho

Região: Vinhos Verdes



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