

QM Alvarinho - Branco



Tipo de Vinho: Tranquilo

Origem: DOC Vinho Verde

Cor: Branco

Região: Vinhos Verdes

Vinho: QM Alvarinho é um Vinho Verde feito exclusivamente com uvas Alvarinho, da sub-região de "Monção e Melgaço", a mais nobre da região do Vinho Verde, onde o Alvarinho encontra o terroir perfeito para sua produção.

Notas de Prova: Cor limpa e citrina. Aroma frutado, com notas exóticas e florais leves, corpo pleno e final longo.

Enólogo: Élio Barreiros

Varietades de Uvas: Alvarinho

Vinificação: Prensagem suave e decantação por 12 a 36 horas sob temperaturas controladas de 12°C – 16°C. Fermentação por até 15 dias sob temperaturas controladas de 16°C – 18°C.

Maturação: Em cubas de aço inoxidável sob temperaturas controladas e movimento regular das borras durante 2 meses.

Servir: O QM Alvarinho deve ser servido entre 10°C – 12°C ou 50°F – 55°F.

Harmonização: QM Alvarinho é ideal como aperitivo ou acompanhando peixes, frutos do mar, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional. As características deste vinho proporcionam-lhe uma longevidade em garrafa de 3 a 5 anos.

Informação Técnica: Teor alcoólico: 13,0% | Acidez total: 6,5 g/l Ácido tartárico | pH: 3,1 | Açúcar: < 3 g/l

Prêmios:



Medalha de Ouro - Sakura Women's Wine Award 2017 e 2020
Medalha de Ouro Dupla - Sakura Women's Wine Award 2020/221



91 pontos - Escolha do Editor da Wine Enthusiast - 2018



Medalha de Ouro - Concours Mondial de Bruxelles 2021

