



## QM Leira do Canhoto - Branco

**Tipo de Vinho:** Tranquilo

**Origem:** DOC Vinho Verde

**Cor:** Branco

**Região:** Vinhos Verdes

**Vinho:** Produzido a partir das variedades mais expressivas que coabitam a Região de Monção e Melgaço.

**Notas de Prova:** Cor citrina clara. Ligeiramente frutado, com alguns aromas tropicais. Suave, seco e frutado, com uma acidez equilibrada. Um vinho feito para ser bebido.

**Enólogo:** Jorge Sousa Pinto

**Varietades:** Alvarinho, Loureiro e Arinto.

**Vinificação:** Prensagem suave e decantação a frio por 12 a 36 horas, em temperatura controlada em torno de 16° C a 18° C. Fermentação por até 15 dias, com temperatura controlada entre 16°C - 18° C.

**Estágio:** Estágio em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada e “bâtonnage” por um mês.

**Servir:** Leira do Canhoto deve ser servido em uma temperatura entre 8°C – 10°C.

**Harmonização:** Leira do Canhoto é ideal como aperitivo, ou para peixes leves, saladas e carne branca.

**Informação Técnica:** Teor alcoólico: 10,6% | Acidez total: 6,1 g/l de Ácido Tartárico | pH: 3,33 | Açúcar total: 5,8 g/l