

# QM Loureiro Alvarinho - Branco



**Tipo de Vinho:** Tranquilo

**Origem:** DOC Vinho Verde

**Cor:** Branco

**Região:** Vinhos Verdes

**Vinho:** QM Loureiro Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com as uvas Loureiro e Alvarinho, as mais nobres da Região dos Vinhos Verdes.

**Notas de Prova:** Cor limpa e cítrica. Aroma frutado e floral, com notas tropicais e especiadas, encorpado, com final persistente.

**Enólogo:** Élio Barreiros, Jorge Sousa Pinto

**Varietades:** Loureiro e Alvarinho

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

**Estágio:** Estágio em tanques de inox com temperatura controlada e bâtonnage durante 2 meses.

**Para Servir:** QM Loureiro Alvarinho deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12°C.

**Harmonização:** QM Loureiro Alvarinho é um excelente aperitivo e combina perfeitamente com peixes, frutos do mar, carnes brancas e queijos. Capacidade de envelhecimento de até 5 anos.

**Informações Técnicas:** Teor Alcoólico: 12% | Acidez Total: 6,5 g/l de Ácido Tartárico | pH: 3,1 Açúcar Residual: < 3g/l |