

QM ALVARINHO & CHARDONNAY

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho e Chardonnay

O VINHO

QM Alvarinho/Chardonnay é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Alvarinho e Chardonnay, duas das mais nobres castas brancas do 6 g/l ácido Tartárico mundo.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 72 horas a uma temperatura controlada entre 8°C - 16°C. Fermentação em barricas usadas com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em barricas de carvalho francês durante 18 meses com movimento regular das borras durante os meses de estágio.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor dourada. Perfume intenso e nobre, entrada fina e elegante corpo redondo e aveludado que se prolonga num final de boca de profunda delicadeza.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Alvarinho/Chardonnay é ideal como aperitivo ou a acompanhar peixes, marisco, carnes brancas, aves, queijos ou uma boa charcutaria regional.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12,5 % | **Acidez Total:** 6 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,25 | **Açúcares Totais:** 3 g/l



VINHO VERDE