

QM

VINDIMA TARDIA

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Licorosos/Colheitas Tardias

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Vindima Tardia, um dos pioneiros nos Vinhos Verdes, é cuidadosamente elaborado exclusivamente de uvas da casta Alvarinho, colhidas tardiamente. O QM Alvarinho Vindima Tardia apresenta uma “podridão nobre” e uma desidratação que lhe confere níveis mais elevados de açúcar.

VINIFICAÇÃO

colheita destas preciosas uvas preservadas pelo frio é efectuada de forma manual, no início de Dezembro. Prensagem suave e decantação a frio de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16°C - 18°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 6 a 9 meses. Após a fermentação, parte do vinho estagia em barricas velhas de carvalho francês durante 6 a 9 meses.

NOTAS DE PROVA

Vinho doce, de cor dourada, tem um aroma e paladar a frutos maduros, mel e amêndoas com um final de boca complexo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

Servir bem frio como aperitivo ou no acompanhamento de foie gras, patés e queijos. Vai naturalmente oferecer momentos únicos.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 11,9 % | **Acidez Total:** 6,1 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,48 |

Açúcares Totais: 126 g/l

