

QM VINHAS VELHAS

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Branco

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

QM Vinhas Velhas é um vinho elaborado exclusivamente com uvas da casta Alvarinho. As uvas são colhidas manualmente de uma parcela única de vinhas velhas, com mais de 30 anos. Um vinho elegante e de personalidade única.

VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação 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 movimento regular das borras durante 5 meses.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido e cor citrina. Com um nariz limpo e intenso com notas predominantes de fruta tropical, mineral e ligeiro floral. Na boca é cheio e frutado, com uma acidez equilibrada e um final longo e persistente.

SERVIR / DESFRUTAR

QM Vinhas Velhas é um vinho de carácter gastronómico ideal no acompanhamento de pratos de marisco, peixe e carnes de aves.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 13.3 % | **Acidez Total:** 6,7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,30 |

Açúcares Totais: 2,4 g/l

PRÊMIOS

90 pontos - Wine Enthusiast - Fevereiro 2017

95 Pontos - Guia Copo & Alma 2017 - Anibal Coutinho

89 pontos Wine & Spiritedição Agosto 2014

Melhores do ano - Revista de Vinhos - 2017

O melhor de Portugal - Revista de Vinhos - 2014

Prémio "Escolha da Imprensa" - Encontro com o Vinho e Sabores 2015 Wine a Essencia do Vinho - 17,5 Pontos

"Um branco de Luxo" - João Paulo Martins - In Revista Expresso

