

# QM ALVARINHO & LOUREIRO

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

**CASTAS**

Alvarinho e Loureiro

**O VINHO**

QM Loureiro-Alvarinho é um vinho feito exclusivamente com uvas das castas Loureiro e Alvarinho, as mais nobres da região dos Vinhos Verdes.

**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 2 meses.

**NOTAS DE PROVA**

Aspecto límpido e cor citrina. Aroma frutado e floral, notas exóticas e especiadas, corpo cheio e prolongado final de boca.

**SERVIR / DESFRUTAR**

QM Loureiro-Alvarinho 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:** 6,5 g/l Ácido Tartárico | **pH:** 3,1 | **Açúcares Totais:** <3g/l



VINHO VERDE