

# QM ALVARINHO & SAUVIGNON BLANC

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

## **CASTAS**

Alvarinho e Sauvignon Blanc

## **O VINHO**

QM Alvarinho-Sauvignon Blanc é um blend elaborado exclusivamente com uvas da casta Sauvignon e da casta Alvarinho, provenientes da Sub-Região de Monção e Melgaço, a mais nobre 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 14°C - 16°C.

## **ESTÁGIO**

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 meses, após o final da fermentação.

## **NOTAS DE PROVA**

Apresenta aromas de maracujá, melão e urtiga selvagem. É puro e suculento, exibindo notas de toranja e uma acidez equilibrada.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

QM Sauvignon Blanc é ideal para degustar em aperitivos variados e acompanha muito bem mariscos, peixes e aves.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,29 | **Açúcares Totais:** 3 g/l



VINHO VERDE