

# QM PATRIAM

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Branco

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

## **CASTAS**

Alvarinho

## **O VINHO**

QM Patriam é um vinho feito exclusivamente com uvas da casta Alvarinho, da Sub-Região de Monção e Melgaço, este blend resulta da conjugação de práticas empíricas dos nossos antepassados e da moderna ciência enológica. É uma homenagem à terra dos nossos pais e espelha o orgulho pela região de riquíssima história vitícola, berço da nobre casta Alvarinho. O QM Patriam representa: terra, tradição, alma, conhecimento, gente.

## **VINIFICAÇÃO**

Prensagem suave de uva inteira 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. Fermentação em barricas de 2º e 3º ano sobre borras totais.

## **ESTÁGIO**

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras finas e barricas de 2º e 3º ano.

## **NOTAS DE PROVA**

Límpido, cor citrina, no nariz revela notas de floral fresco, com ligeiro fruto seco a complexar, na boca muito suave, consistente, volumoso, com uma acidez envolvente a suportar o conjunto. Final de boca longo e muito persistente.

## **SERVIR / DESFRUTAR**

QM Patriam é ideal presença superior nas mesas de grandes mariscos, peixes, de confecção tradicional ou criativa.

## **INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,6% | **Acidez Total:** 6,75 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,35 |

**Açúcares Totais:** 3 g/



VINHO VERDE