

# Q

# QUINTA DE CARAPEÇOS



## ALVARINHO branco

**Região:** Vinho Verde  
**Denominação:** Regional Minho  
**Sub-Região:** Amarante  
**Casta:** Alvarinho  
**Teor Alcoólico:** 13,0% vol.  
**Acidez Total:** 5,6 g/L ac. tartárico  
**pH:** 3,61  
**Açúcar Residual:** 7,1 g/L

**Notas de Prova:** Límpido de cor citrina acentuada. Intenso no nariz, a frutos tropicais exóticos, com destaque para a manga, banana e ananás. Harmonioso na boca, confirmando o fruto do nariz, elegante e com acidez muito moderada que lhe confere um fim de boca longo e agradável.

**Consumo:** Servir a uma temperatura de 8 °C a 10 °C. Acompanha bem todo o tipo de entradas, marisco, peixe e carnes brancas.

**Vinificação:** Vindima manual, sendo o transporte da uva efectuado em baldes de 15 kg para a adega. Após a sua recepção esta é esmagada e desengaçada. A fermentação é realizada à temperatura de 14 °C durante 18 dias.

**Estágio:** Em inox com bâtonnage mensal durante 4 meses.