



QUINTA DO MONTINHO

# QUINTA DO MONTINHO

## Alvarinho Reserva



### Notas de Prova:

*O Quinta do Montinho - Alvarinho Reserva, estagiado 12 meses em barrica de carvalho francês, é um vinho que combina a intensidade e complexidade aromática com uma grande frescura típicas das uvas alvarinho, apresentando uma grande longevidade. Aroma complexo com notas de flores secas, limões maduros e baunilha, prova de boca larga, texturada e fresca.*

**Produtor:** Primórdio - Wines & More, S.A.

**Enólogo:** Eng. António Sousa

**Denominação de Origem:** Vinho Regional Minho

**Casta:** Alvarinho

**Tipo:** Branco Seco

**Colheita:** 2018

**Aparência:** Dourado leve

**Aroma:** Complexo, notas citrinas maduras e especiarias

**Paladar:** Grande volume, estruturado, de grande complexidade

**Teor Alcoólico:** 13%

**Longevidade:** Indeterminada

**Conservação:** 14°C/18°C

**Servir:** 8°C/10°C

**Pratos sugeridos:** Pratos de forno tradicionais, peixes assados, bacalhau, cabrito, carnes brancas, fumeiro, queijos de pasta dura

