



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

