

# QM RESERVA

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Espumante

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

**CASTAS**

Alvarelhão e Vinhão

**O VINHO**

Elaborado através do Método Clássico, um Super Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 24 meses.

**VINIFICAÇÃO**

Prensagem suave e decantação a frio 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. A este vinho base fino e aromático são adicionadas leveduras e um licor de tiragem, fermentando na garrafa durante 24 meses a uma temperatura controlada entre 10°C - 12°C.

**ESTÁGIO**

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e movimento regular das borras durante 3 a 6 meses. Fermentação durante 24 meses em garrafa antes do dégorgement.

**NOTAS DE PROVA**

Aspecto límpido, apresenta suaves notas de frutos vermelhos silvestres, bolha finíssima, mousse na boca e muita frescura.

**SERVIR / DESFRUTAR**

Espumante QM Super Reserva Rosé é excelente como aperitivo ou a acompanhar mariscos, peixes, aves, cabrito, leitão e pastelaria. Deve ser desfrutado em boa companhia e brindado à vida.

**INFORMAÇÕES TÉCNICAS**

**Álcool:** 12,5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,28 | **Açúcares Totais:** 5 g/l



VINHO VERDE