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 12ºC - 16ºC. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 16ºC - 18ºC. 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 10ºC - 12ºC.

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 | **Açucares Totais:** 5 g/l

QUINTAS DE MELGAÇO

VINHO VERDE