

QM VELHA RESERVA

REGIÃO | Vinhos Verdes

TIPO | Espumante

ENÓLOGO | Jorge Sousa Pinto

CASTAS

Alvarinho

O VINHO

Feito exclusivamente da casta Alvarinho e somente de uvas com excelente maturação. Elaborado através do Método Clássico, um Velha Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 36 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 36 meses a uma temperatura controlada entre 10°C - 12°C.

ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 3 a 6 meses. Fermenta durante 36 meses em garrafa antes do dégorgement.

NOTAS DE PROVA

Aspecto límpido, cor citrina, espuma fina e muito delicada, bolha fina e cordão persistente. Aroma ligeiramente frutado, com nuances de frutos secos.

SERVIR / DESFRUTAR

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



VINHO VERDE