



## QM ESPUMANTE RESERVA

---



Feito exclusivamente da casta Alvarinho. Elaborado através do Método Clássico com estágio em garrafa no mínimo de 12 meses.

**TIPO** Espumante | **COR** Branco | **REGIÃO** Vinhos Verdes |  
**DESIGNAÇÃO DE ORIGEM** DOC Vinho Verde |

**CASTAS**  
Alvarinho

### NOTAS DE PROVA

A sua textura é redonda, integrando a dose perfeita de acidez, e aromas frutados, de bolha fina e persistente.

### PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação a frio de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 6-8°. 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, permanecendo em garrafa 12 meses a uma temperatura controlada entre 12°C - 14°C. Após este período é feito o *dégorgement*.

### ENOLOGIA

Jorge Sousa Pinto

---

### DESEFRUTAR

É um vinho excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos de mariscos, peixes, aves, cabrito, leitão e pastelaria. Deve ser desfrutado em boa companhia e brindando à vida.

Espumante QM Reserva deve ser servido entre 8°C - 10°C.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | Acidez Total: 6,5 g/l ácido tartárico | pH: 3,1 | Contém Sulfitos

