



QM ESPUMANTE VELHA RESERVA

Feito exclusivamente da casta Alvarinho. Elaborado através do Método Clássico, um Velha Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 36 meses.

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

CASTAS

Alvarinho

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido, cor amarelada, bolha muito delicada, fina e persistente. Aroma ligeiramente frutado, com nuances de frutos secos, bastante complexo, fruto dos seus 36 meses estágio em garrafa sobre borra.

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 36 meses a uma temperatura controlada entre 10°C - 12°C. Após este período é feito o *dégorgement*.

ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto e Patrícia Peixoto

DESFRUTAR

O Espumante QM Velha Reserva Alvarinho é excelente como aperitivo ou a acompanhar mariscos, peixes, aves, cabrito, leitão e pastelaria.

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % | Acidez Total: 7,5 g/l ácido tartárico | pH: 3,3 | Açúcares Redutores: 4,0 g/l | Contém Sulfitos

