



QM ROSÉ

QM Rosé é vinificado a partir das castas mais nobres brancas e tintas da sub-região de Monção e Melgaço, o Alvarinho e o Sousão.

TIPO Tranquilo | **COR** Rosé | **REGIÃO** Vinhos Verdes |

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM Regional Minho |

CASTAS

Alvarinho e Sousão

NOTAS DE PROVA

Cor salmonada, aroma intenso e frutado, com notas a frutos vermelhos. Na boca é suave, fresco e persistente.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Prensagem suave das uvas e decantação estática durante 48 horas. Fermentação alcoólica em cubas de inox a temperatura controlada (14 e 16 graus) durante 15 dias. Com estágio em cubas de inox.

ENOLOGIA

Jorge Sousa Pinto

DEFRUTAR

QM Rosé é o parceiro ideal para saladas, aperitivos, massas e arroz de peixe e marisco ou queijos amanteigados.

Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C - 12°C.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12% | Acidez Total: 8,2 g/l ácido tartárico | pH: 3,10 | Contém Sulfitos

