

Espumante Super Reserva

Tipo: Espumante

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: Feito exclusivamente da casta Alvarinho e somente de uvas com excelente maturação. Elaborado através do Método Clássico, um Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 24 meses.

Notas de Prova: Aspecto límpido, cor citrina, espuma fina e muito delicada, bolha fina e cordão persistente. Aroma ligeiramente floral e frutado, onde dominam os frutos tropicais.

Enólogo: Élio Barreiros, Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho

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 24 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. Fermentação durante 24 meses em garrafa antes do *dégorgement*.

Servir: Espumante QM Super Reserva Alvarinho deve ser servido entre 6°C - 8°C.

Desfrutar: Espumante QM Super Reserva Alvarinho 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 : 12.0% | Acidez Total: 7 g/l ácido Tartárico | pH: 3,1 Açúcares Totais: 3,0 g/l

Prémios:

Wine Pleasures

Medalha de Ouro, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2020

Wine Pleasures

Medalha de Ouro, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2017

Wine Pleasures

Medalha de Ouro, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2016

