

Espumante QM Super Reserva Rosé

Tipo: Espumante

Cor: Rosé

Designação de Origem: DOC Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

O Vinho: Elaborado através do Método Clássico, um Super Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 24 meses.

Notas de Prova: Aspecto límpido, apresenta suaves notas de frutos vermelhos silvestres, bolha finíssima, mousse na boca e muita frescura.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Vinhão e Alvarelhão

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 movimento regular das borras durante 3 a 6 meses. Fermentação durante 24 meses em garrafa antes do *dégorgement*.

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

Desfrutar: Espumante QM Rosé 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: 11.5 % | Acidez Total: 7 g/l ácido Tartárico | pH: 3.28 | Açúcares Residuais: <5 g/l

