



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 10°C - 12°C. Após este período é feito o *dégorgement*.

ENÓLOGO

Jorge Sousa Pinto e Patrícia Peixoto

DESEFRUTAR

É um vinho excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos de mariscos, peixes, aves, cabrito, leitão e pasteleria. 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 | Açúcares Redutores: 4,0 g/l | Contém Sulfitos

