



QM ESPUMANTE SUPER RESERVA

Feito exclusivamente da casta Alvarinho. Elaborado através do Método Clássico, com estágio em garrafa no mínimo de 24 meses.

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

CASTAS

Alvarinho

NOTAS DE PROVA

Aspeto límpido, cor amarelada, bolha fina e muito delicada. Aroma ligeiramente floral e notas fruta seca, bastante complexo.

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 24 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

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

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

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Álcool: 12 % | Acidez Total: 9,0 g/l ácido tartárico | pH: 3,10 | Açúcares Redutores: 4,0 g/l | Contém Sulfitos

