

Espumante QM Reserva



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 12 meses.

Notas de Prova: A sua textura é redonda, integrando a dose perfeita de acidez, cor límpida e aromas de frutos tropicais.

Enólogo: 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 12 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 12 meses em garrafa antes do dégorgement.

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

Desfrutar: Espumante QM Reserva 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 % | Acidez Total: 6.5 g/l ácido Tartárico |

pH: 3,1 | Açúcares Redutores: 1,3 g/l | Contem Sulfitos

Prémios:

Wine Pleasures Medalha de Prata, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2021

REVISTA DE
VINHOS
A ESSÊNCIA DO VINHO

Melhor Espumante de Vinho Verde - Revista de Vinhos - Dezembro 2012



Tipo: Espumante

Cor: Branco

Designação de Origem: DOC
Sub-Região de Monção e Melgaço

Região: Vinhos Verdes

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. | Telefone: 251 410 020 | www.quintasdemelgaço.pt

