

# Espumante QM Super 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 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:** 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 % | **Acidez Total:** 9 g/l ácido Tartárico |

**pH:** 3,10 | **Açúcares Redutores :** 1,2 g/l | **Contem Sulfitos**

## Prémios:

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

*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

Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. | Telefone: 251 410 020 | [www.quintasdemelgaço.pt](http://www.quintasdemelgaço.pt)

**Tipo:** Espumante

**Cor:** Branco

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

**Região:** Vinhos Verdes

