

QM Rosé



Vinho: O QM Rosé é Vinificado a partir das castas mais nobres brancas e tintas da sub-região de Monção e Melgaço o Alvarinho e o Sousão.

Notas de Prova: De cor ligeira tem aromas de frutos vermelhos, infusão de mentas e casca cítrica. Muito fresco e persistente.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Alvarinho e Sousão

Vinificação: Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14°C - 16°C.

Estágio: Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 3 meses.

Servir: QM Rosé deve ser servido a uma temperatura entre 8°C - 10°C.

Desfrutar: QM Rosé é parceiro ideal para saladas, aperitivos, massas e arroz de peixes e marisco ou um queijo amanteigado.

Informações Técnicas: **Álcool :** 12,5 % | **Acidez Total:** 6,9 g/l ácido Tartárico |

pH: 3,11 | **Açúcares Redutores:** 1,2 g/l | **Contem Sulfitos**

Prémios:



Medalha de Ouro no Concours Mondial de Bruxelles 2021

Tipo: Tranquilo

Cor: Rosé

Designação de Origem: IG Minho

Região: Vinhos Verdes



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

