

Espumante QM Super Reserva Rosé



Vinho: Elaborado através do Método Clássico, um Super Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 24 meses.

Notas de Prova: Aspecto límpido, apresenta suaves notas de frutos vermelhos silvestres, bolha finíssima, mousse na boca e muita frescura.

Enólogo: Jorge Sousa Pinto

Castas: Vinhão e Alvarelhão

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 movimento regular das borras durante 3 a 6 meses. Fermentação durante 24 meses em garrafa antes do dégorgement.

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

Desfrutar: Espumante QM Super Reserva Rosé 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 :** 12.5 % | **Acidez Total:** 7 g/l ácido Tartárico |

pH: 3,26 | **Açúcares Redutores:** 1,3 g/l | **Contem Sulfitos**

Prémios:

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

Wine Pleasures Medalha de Prata, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2020

Wine Pleasures Medalha de Prata, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2017



Tipo: Espumante

Cor: Rosé

Designação de Origem: DOC
Vinho Verde

Região: Vinhos Verdes

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