

# Espumante QM Velha Reserva



**Vinho:** Feito exclusivamente da casta Alvarinho e somente de uvas com excelente maturação. Elaborado através do Método Clássico, um Velha Reserva com um estágio em garrafa no mínimo de 36 meses.

**Notas de Prova:** Aspecto límpido, cor citrina, espuma fina e muito delicada, bolha fina e cordão persistente. Aroma ligeiramente frutado, com nuances de frutos secos.

**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 36 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. Fermenta durante 36 meses em garrafa antes do dégorgement.

**Servir:** O Espumante QM Velha Reserva Alvarinho deve ser servido entre 6°C - 8°C.

**Desfrutar:** O Espumante QM Velha 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:** 7.5 g/l ácido Tartárico |

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

## Prémios:

REVISTA DE  
**VINHOS**  
A ESSÊNCIA DO VINHO

17.5 Pontos - Melhores Espumantes de Portugal – Revista de Vinhos 2020

*Wine Pleasures*

Medalha de Ouro, 50 Melhores Espumantes do mundo - Wine Pleasures 2018

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

