



FICHA TÉCNICA

MARCA: QMF

Tipo de Vinho: Espumante Rosé Bruto QMF

Designativo de Qualidade: IVV

Castas: Baga e Touriga Nacional

Vinificação: O Vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem suave e direta das uvas arrefecidas em câmara frigorífica, em prensa de vácuo, e clarificação do mosto por sedimentação estática. A fermentação do vinho base decorreu em cubas inox a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 16°C e estágio sobre borras de 3 meses, no mínimo. Após o dégorgement, o estágio mínimo antes de comercialização é de 1 mês.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, uma cor rosa definida, bolha fina e cordão de espuma persistente, o aroma é muito intenso e dominado por notas de frutos vermelhos frescos.

Na boca confirmam-se as sensações frutadas, possuindo ainda um ataque suave e um equilíbrio. A persistência olfacto-gustativa é boa e a espuma suave e bem integrada.

Características Analíticas

Acidez Total: 0,35 g àc.acético./L

Acidez Volátil: 6,30 àc.tartárico./L

Dioxido Enxofre Total: 69 mg/L

Tava a 20° C: 12,6 % vol.

Sobrepessão a 20° C: 6,00 bar

