



## FICHA TÉCNICA

MARCA: QMF

Tipo de Vinho: Espumante Tinto Bruto

Designativo de Qualidade: IVV

Castas: Touriga Nacional (43%) e Baga (57%)

**Vinificação:** O Vinho base foi vinificado em cuba Ganimede, com maceração muito moderada das partes sólidas, durante 8 dias, o que permitiu obter-se um vinho base com taninos domados. O Vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 15°C e estágio mínimo sobre borras de 9 meses. Após o dégorgement à la volée, o estágio antes da comercialização é de 1 mês, no mínimo.

**Prova:** Apresenta um aspecto límpido, cor rubi, bolha fina e cordão de espuma bastante persistente, o aroma é intenso, dominado por notas vegetais e frutadas. Na boca releva também as sensações aromáticas frutadas, é suave e equilibrado possui bom corpo, é fresco e agradável. Possui também boa persistência gustativa e a mousse é suave e bem integrada.

### Características Analíticas:

**Acidez Total:** 5,74 g àc. acético. /L

**Acidez Volátil:** 0,45 g àc. tart. /L

**Dióxido Enxofre Total:** 72 mg/L

**Tava a 20° C:** 12,4 % vol.

**Sobrepresão a 20°C:** 5,5 bar

