

FICHA TÉCNICA

MARCA: QMF

Tipo de Vinho: Espumante Branco Bruto – Virgílio de Sousa

Colheita: 2014

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Chardonnay (65%), Baga (35%)

Vinificação: O Vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem direta das uvas em prensa de vácuo e clarificação do mosto por sedimentação estática. Após a cuidada extração do mosto, a fermentação do vinho base decorreu em cubas de aço inoxidável a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14ª C e estágio sobre borras de 28 meses, para o primeiro lote a ser degorjado. Após dégorgement, este espumante estagiou pelo menos 2 meses antes de comercialização.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, uma cor amarela palha e um cordão de espuma abundante e persistente. O aroma é fino e intenso, com notas de ananás em calda, casca de laranja confitada, pão torrado, flores secas de tília e palito la reine. Na boca é seco, estruturado, fresco e muito longo, possuindo mousse cremosa e uma agradável e discreta adstringência final.

Características Analíticas :

TAVA:	12,4 % vol.
Acidez Volátil:	0,29 g àc. acético/L
Acidez Total :	6,13 g àc. Tartarico/L
pH:	3,19
Açúcares. Totais:	2,9 g/L
Dióxido Enxofre Livre:	12 mg/L
Dióxido de Enxofre Total:	90 mg/L
Sobrepresão:	6,2 bar

