



FICHA TÉCNICA

Marca: QMF Selection

Tipo de Vinho: Tinto

Colheita: 2018

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Touriga Nacional, Syrah

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 20 kg de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica foram desengaçadas e esmagadas e sujeitas a maceração pré-fermentativa durante 72 horas. A fermentação alcoólica, amadureceu em cubas de aço inoxidável durante 18 meses. Antes do engarrafamento, o vinho sujeito a uma ligeira filtração. Estagiou 5 meses em garrafa antes de comercialização.

Prova: Apresenta-se com aspecto límpido, cor rubi profunda, aroma intenso, dominado por notas de frutos vermelhos e negros maduros.

Na boca, é encorpado, possui taninos suaves, acidez moderada e é longo.

