



FICHA TÉCNICA

Marca: QMF SELECTION BRANCO

Tipo de Vinho: Vinho Branco

Colheita: 2022

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Bical, Maria Gomes e Chardonnay

Vinificação: Algumas das nossas melhores uvas da casta bical, maria gomes e Chardonnay provenientes de parcelas de vinha onde foi efetuado um rigoroso controlo de produção, foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 18 Kg de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica, foram prensadas sob vácuo. Seguiu-se a clarificação por sedimentação estática durante 30 horas e a decantação do mosto límpido sobrenadante para depósito de aço inoxidável, onde decorreu a fermentação alcoólica a temperatura controlada. Seguiu-se um período de battonage (re-suspensão das borras) de 2 meses.

Prova: Apresenta-se com aspecto brilhante, cor citrina, aroma rico e intenso, com notas frutadas, como ananás e um final de boca a hortelã-pimenta.

Características Analíticas:

Acidez Total: 6,06 g àc. tart./L

Acidez Volátil: 0,23 g àc Acético /L

Dióxido Enxofre Total: 128 mg/L

Tava a 20° C: 11,83 %vol

