



FICHA TÉCNICA

MARCA: QMF

Tipo de Vinho: Espumante Branco Bruto

Designativo de Qualidade: IVV

Castas: Maria Gomes, Baga, Arinto e Chardonnay

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.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, uma cor citrina pálida, a bolha é fina e o cordão de espuma persistente, o aroma é intenso dominado por nuances de óleos de casca dos citrinos, pera, ananás e pêssego.

Na boca possui um ataque bem balanceado, uma acidez moderada e um intenso aroma de boca. A persistência gustativa é boa e a espuma é bem integrada.

Características Analíticas:

Acidez Total: 5,75 g de àc. tartárico/L

Acidez Volátil: 0,25 g de àc. Acético/L

Dióxido Enxofre Total: 136 mg/L

Tava a 20° C: 12,50 % vol.

