

QM - Rosé

Tipo de Vinho: Tranquilo

Origem: DOC Vinho Verde

Cor: Rosé

Região: Vinhos Verdes

Características: O QM Rosé é produzido a partir da variedade branca mais elegante e nobre da Sub-região de Monção e Melgaço, o Alvarinho, e de uma variedade tinta - Sousão.

Notas de Prova: Cor ligeira, com aroma de frutos vermelhos, infusão de menta e casca de citrinos. Fresco e persistente.

Enólogo: Élio Barreiros

Varietais: Alvarinho e Vinhão/Sousão

Vinificação: Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas, em ambiente de temperatura controlada, entre 12° C e 16 °C. Fermentação por até 15 dias com controle de temperatura entre 14°C e 16 °C.

Estágio: Estagiado em cubas de aço inoxidável com temperatura controlada e remoção regular das borras durante 3 meses.

Servir: O QM Rosé deve ser servido dentro de uma faixa de temperatura de 8° C a 10° C.

Harmonização: O QM Rosé é um parceiro incrível para saladas, aperitivos, massas, risotos de peixe, frutos do mar e queijos com manteiga.

Informação Técnica: Teor alcoólico: 12,5% | Acidez total: 6,0 g/l de Ácido Tartárico | pH: 3,28 | Açúcar residual: 2,0 g/l | Contém sulfitos.

