

# QM ROSÉ

**REGIÃO** | Vinhos Verdes

**TIPO** | Rosé

**ENÓLOGO** | Jorge Sousa Pinto

## CASTAS

Alvarinho e Sousão

## O VINHO

O QM Rosé é Vinificado a partir das castas mais nobres brancas e tintas da sub-região de Monção e Melgaço o Alvarinho e o Sousão.

## VINIFICAÇÃO

Prensagem suave e decantação de 12 a 36 horas a uma temperatura controlada entre 12°C - 16°C. Fermentação até 15 dias com controlo de temperatura entre 14°C - 16°C.

## ESTÁGIO

Estágio em cubas de inox com temperatura controlada e removimento regular das borras durante 3 meses.

## NOTAS DE PROVA

De cor ligeira tem aromas de frutos vermelhos, infusão de mentas e casca cítrica. Muito fresco e persistente.

## SERVIR / DESFRUTAR

QM Rosé é parceiro ideal para saladas, aperitivos, massas e arroz de peixes e marisco ou um queijo amanteigado.

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

**Álcool:** 12 % | **Acidez Total:** 7,5 g/l ácido Tartárico | **pH:** 3,3 | **Açúcares Totais:** 5,0 g/l



VINHO VERDE