

FICHA TÉCNICA

Marca: QMF – Quinta da Mata Fidalga

Tipo de Vinho: Vinho Espumante Branco Bruto

Colheita: 2010

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Chardonnay 5%, Baga 10%, Arinto 10%, Bical 40%, Maria Gomes 35%

Processo de vinificação: O vinho base foi vinificado de bica aberta, com prensagem directa das uvas em prensa de vácuo e clarificação do mosto por sedimentação estática. A fermentação do vinho base decorreu em cubas inox e uma pequena percentagem em barricas de carvalho, ambos a temperatura controlada. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14°C e estágio sobre borras de 20 meses, no mínimo. Após o dégorgement, o estágio mínimo antes da comercialização é de 2 meses.

Prova: Apresenta um aspecto límpido, uma cor amarelo limão pálida, a bolha é fina e o cordão de espuma persistente, o aroma é intenso, dominado por delicadas nuances furtadas de toranja, ananás e maçã verde, mescladas com elegantes notas florais.

Na boca possui um ataque bem equilibrado, um bom corpo, uma bela acidez que lhe confere frescura e elegância. A persistência gustativa é boa e a espuma muito suave e bem integrada.

Características analíticas:

Teor alcoólico: 12,3% vol

PH: 3,19

Açúcares redutores: 5,0 g/L

Acidez total: 6,1

Acidez volátil: 0.26 g/ác

Dióxido de Enxofre Livre: 18mg/l

Dióxido de Enxofre Total: 96 mg/l

Sobreprensão: 5,2 bar

