

FICHA TÉCNICA

Marca: QMF – Quinta da Mata Fidalga

Tipo de Vinho: Vinho Espumante Tinto

Colheita: 2010

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Touriga Nacional (40%) e Baga (60%)



Vinificação : O vinho base foi vinificado em cuba Ganimede, com maceração muito moderada das partes sólidas, durante 7 dias, o que permitiu obter-se um vinho base aromático e com taninos dóceis. O vinho espumante foi obtido pelo método clássico, com refermentação em cave a 14 °C e estágio mínimo sobre borras de 20 meses. Após o dégorgement à la volée, o estágio antes da comercialização é de 2 meses, no mínimo.

Prova : Apresenta-se com aspecto límpido, cor rubi, bolha fina e cordão de espuma muito persistente, o aroma é intenso, dominado por notas de frutos vermelhos frescos.

Na boca releva as mesmas sensações aromáticas, é muito suave e equilibrado, possui bom corpo e, é bastante fresco e elegante. Possui também boa persistência gustativa e a mousse é suave e bem integrada.



Características analíticas:

TAVA a 20 °C: 12,8 % vol.

Acidez Volátil: 0,51 g ác. Acético/L

Acidez total: 5,1 g ác. Tartárico/L

pH: 3,42

Açúcares redutores: 9,4 g/L

Açúcares totais: 9,9 g/L

Dióxido de Enxofre Livre: 14 mg/L

Dióxido de Enxofre Total: 62 mg/L

Sobrepresão: 5,0 bar