

FICHA TÉCNICA

Marca: QMF

Tipo de Vinho: Vinho Tinto

Colheita: 2015

Designativo de Qualidade: DOC Bairrada

Castas: Touriga Nacional (50%), Syrah (50%)

Vinificação: As uvas foram vindimadas manualmente para pequenas caixas de 20 Kg de capacidade. Após arrefecimento em câmara frigorífica foram desengaçadas e esmagadas e sujeitas a maceração pré-fermentativa durante 72 horas. A fermentação alcoólica desenrolou-se durante 10 dias, a temperatura controlada. Após a fermentação maloláctica, amadureceu em cubas de aço inoxidável durante 18 meses. Antes do engarrafamento, o vinho foi sujeito a uma ligeira filtração. Estagiou 5 meses em garrafa, antes da comercialização

Prova: Apresenta-se com aspeto límpido, cor rubi profunda, aroma intenso, dominado por notas de frutos vermelhos e negros maduros.

Na boca é encorpado, possui taninos suaves, acidez moderada e é longo.

Características analíticas:

TAVA a 20 °C :	13,8	% vol.
Acidez Volátil :	0,50	g ác. Acético/L
Acidez total :	5,08	gác. Tartárico/L
pH :	3,56	---
Açúcares redutores :	2,6	g/L
Dióxido de Enxofre Livre :	29	mg/L
Dióxido de Enxofre Total :	54	mg/L

Temperatura de consumo: 16 - 17 °C

Pratos recomendados: Carnes vermelhas e carnes brancas, peixes gordos, enchidos e queijos, entre outras iguarias.

Potencial de envelhecimento: >5 anos.

Prémios: Ainda não foi apresentado a concursos.

