

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA QUETZAL RESERVA TINTO 2018

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO D.O.C. Alentejo

CASTAS 50% Syrah, 35% Alicante Bouschet e 15% Trincadeira

SOLO Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.

CLIMA Mediterrânico com alguma continentalidade. Invernos frios com a pluviosidade concentrada entre outubro e fevereiro (pluviosidade média anual ronda os 700mm) e verões muito quentes.

VINIFICAÇÃO As uvas foram colhidas para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até 15°C de temperatura. Depois foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas para dentro de um balseiro de carvalho francês. A fermentação ocorreu durante 8 dias, a 26°C de temperatura, com 4 ou 5 remontagens diárias durante 15 minutos cada. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em barricas de 225 lts, de carvalho francês onde estagiou durante 20 meses. De seguida estagiou 8 meses em garrafa.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 15,0% Vol.

Acidez total: 6,2 g/L

pH: 3,63

Açúcares residuais: 3,0 g/L

CONSUMO Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 5 anos em local fresco ao abrigo da luz.

TEMPERATURA DE CONSUMO 18°C

NOTA DE PROVA Ao nariz, mostra uma grande intensidade expressa em frutos negros, envolvidos por uma cremosa tosta de madeira muito longa e persistente.

GASTRONOMIA A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes de caça e queijos intensos.

ENÓLOGOS Rui Reguinga e José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600314890134(10)QRT18
EAN garrafa: 5600314890134
Garrafas por caixa: 6
Caixas por palete: 100
Caixas por fiada: 12
No de fiadas: 8
Dimensão/ Peso da caixa:
31x25,3x17,6 cm / 8,70 Kg
Dimensão/ Peso da palete:
127x82x150 cm / 880 Kg