

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION BRANCO 2016

REGIÃO	Alentejo	ANÁLISES	Teor Alcoólico: 13% Vol. Acidez total: 5,4 g/L pH: 3,50 Açúcares residuais: 0,68 g/L
DESIGNATIVO	Vinho Regional Alentejano	CONSUMO	Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.
CASTAS	100% Antão Vaz	TEMPERATURA DE CONSUMO	12°C
SOLO	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	NOTA DE PROVA	O vinho mostra uma cor citrina e um aroma complexo onde se misturam notas de fruta tropical com as notas da madeira onde fermentou. Na boca a esta complexidade junta-se uma frescura agradável, que prolonga o prazer da sua degustação.
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.	GASTRONOMIA	A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes brancas, complexos e requintados pratos de peixe e frutos do mar.
VINIFICAÇÃO	As uvas foram colhidas para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até uma temperatura de 10°C. Depois foram desengaçadas, esmagadas e de seguida prensadas. O mosto foi colocado dentro de um depósito de inox que se encontra dentro de uma câmara frigorífica, onde ocorreu uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. Metade do mosto fermentou durante 15 a 20 dias a uma temperatura de 14°C em inox e a outra metade em barricas de carvalho francês de 2ª utilização. O vinho foi engarrafado após 6 meses.	ENÓLOGOS	Rui Reguinga e José Portela
		EMBALAGEM	EAN caixa: (01)05600831190632(10)GWSB16 EAN garrafa: 5600831190632 Garrafas por caixa: 6 Caixas por palete: 100 Caixas por fiada: 12 No de fiadas: 8 Dimensão/ Peso da caixa: 33x23x19 cm / 7,50 Kg Dimensão/ Peso da palete: 123x80x159 cm / 770 Kg