

QUINTA DO QUETZAL



QUETZAL ARTE TINTO 2022 MAGNUM

REGIÃO: Alentejo

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C. Alentejo -Vidigueira.

CASTAS : Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah

SOLO: Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.

CLIMA: A nossa vinha beneficia de um clima ideal para a produção de vinhos de excelência. A precipitação anual de cerca de 700 mm, concentrada no inverno, nutre as vinhas para a estação de crescimento. Os verões quentes e secos, com noites frescas, garantem uma maturação lenta das uvas, preservando a acidez e realçando os aromas.

VINIFICAÇÃO: As uvas foram colhidas em pequenas caixas, transportadas para a adega e arrefecidas a 15°C. Desengaçadas e esmagadas, a fermentação ocorreu em balseiro de carvalho Francês a 25°C, com 4 a 5 remontagens diárias de 15 minutos. Após a fermentação alcoólica, o vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho americano e francês de 2ª utilização, com 225 litros.

ANÁLISES:

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 5,4 g/L

pH: 3,52

Açúcares residuais: 1,2 g/L

Valor energético : 87kcal/360 kJ

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C

NOTA DE PROVA: Vinho de cor granada com aromas de bagas pretas. especiaria e frutos secos. Na boca denso e compacto, com camadas de cacau e frutos pretos taninos cremosos e suaves.

GASTRONOMIA: Ideal para pratos de carne intensos, como carnes vermelhas e brancas de confeção no forno e pratos de caça.

ENÓLOGO : José Portela

GARRAFA		
PESO LÍQUIDO	UN / CX	EAN
1500 ml	1	5600314890752

CAIXA				
EAN128	ALTURA	LAGURA	COMPR.	PESO BRUTO
(01)5600314890759 (10)QARTET2022	37cm	11cm	11cm	2,4 kg

PALETE		
CX./ FIADA	FIADAS/PLT	CX / PLT
22	12	264

Quinta do Quetzal - Apartado 19, 7960-909 - Vidigueira Portugal - t +351 284 441 618 - quintadoquetzal.com - marketing@quintadoquetzal.com



Established by Cees and Inge de Bruin in 2003, Quinta do Quetzal is a family-owned estate in the renowned Vidigueira region of Alentejo, in Portugal. The estate seamlessly combines the founders' passions for winemaking, contemporary art, and exceptional food. Celebrated for its exceptional wines, our estate blends tradition with innovation.