

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

ARTE SELECTION TINTO 2022

REGIÃO Doc Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

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: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,4g/L

pH: 3,52

Açúcares residuais: 1,2 g/L

Valor calórico/100ml :87 kcal/360 ki

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 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.

ENÓLOGOS José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600314890714

Lote: QARTT2022

EAN garrafa: 5600314890714

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 paleta:

123x80x159 cm / 750 Kg