

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

ARTE SELECTION TINTO 2021

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS Alicante Bouschet, Alfrocheiro, Syrah

Solos xistosos de potencial produtivo médio

SOLO 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 cuba troncocónica de inox por 5 a 6 dias 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: 6,1g/L

pH: 3,54

Açúcares residuais: 2,2 g/L

Valor calórico/100ml :90 kcal

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 Arte Selection Tinto 2021 é um vinho de cor granada, com aromas de bagas silvestres ecuras, especiaria e frutos secos. Na boca apresenta-se denso e compacto, com camadas de cacau escuro, frutos pretos e um toque balsamico. Taninos cremosos e suaves.

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

ENÓLOGOS José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01) 05600314890592 (10) QARTET2021
EAN garrafa: 5600314890592
Garrafas por caixa: 6
Caixas por paleta: 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