

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA GUADALUPE TINTO 2022

REGIÃO	Alentejo	CONSUMO	Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.
DESIGNATIVO	Vinho Regional Alentejano	TEMPERATURA DE CONSUMO	16°C
CASTAS	40% Aragonez, 40% Trincadeira e 20% Alfrocheiro	NOTA DE PROVA	De aroma intenso, notas de fruta vermelha que lembram framboesa e cereja. Um paladar harmonioso, suave, redondo e macio.
SOLO	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	GASTRONOMIA	O Guadalupe tinto é um vinho para beber simples ou combinado com pratos italianos, carnes vermelhas ou peixe assado. Partilhe-o com os seus amigos.
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.	ENÓLOGO	José Portela
VINIFICAÇÃO	As uvas foram colhidas para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até 10°C de temperatura. De seguida foram desengaçadas, esmagadas e prensadas. O mosto foi colocado em câmara frigorífica, num depósito de inox, onde ocorre uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. A fermentação durou 15 a 20 dias a uma temperatura de 14°C. O vinho foi engarrafado após 6 meses.	EMBALAGEM	EAN caixa: (01)05600314890103(10)GT2021 EAN garrafa: 5600314890103 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 / 740 Kg
ANÁLISES	Teor Alcoólico: 14,5% Vol. Acidez total: 5,5 g/L pH: 3,79 Açúcares residuais: 1,5 g/L		