

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

GUADALUPE TINTO 2023

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 40% Aragonez, 40% Trincadeira e 20% Alfrocheiro

SOLO Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.

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.

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.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 13,5% Vol.

Acidez total: 5,2 g/L

pH: 3,62

Açúcares residuais: 1,2 g/L

Valor energético 80 kcal / 337 Kj / 100 cm3

CONSUMO Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.

TEMPERATURA DE CONSUMO 16°C

NOTA DE PROVA De aroma intenso, notas de fruta vermelha que lembram framboesa e cereja. Um paladar harmonioso, suave, redondo e macio.

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.

ENÓLOGO José Portela

EMBALAGEM EAN caixa (01) 05600314890684(10)GT2023
EAN garrafa: 5600314890684
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