

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION TINTO 2021

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS** 40 % Syrah, 30 % Alicante Bouschet e 30% Aragonês

**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 uma temperatura de 15°C. Depois foram desengaçadas e esmagadas para dentro de uma cuba de fermentação. A fermentação ocorreu numa cuba de fermentação troncocónica em inox durante 5 a 6 dias a uma temperatura de 25°C, com 4 a 5 remontagens diárias durante 15 minutos. Após a fermentação alcoólica o vinho foi colocado em barricas de 225 litros de carvalho americano e francês de 2ª utilização onde estagiou durante 12 meses.

**ANÁLISES** Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,8 g/L

pH: 3,61

Açúcares residuais: 1,0 g/L

valor energético : 88 kcal / 367 kJ .

**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** Guadalupe Winemaker's Selection é um vinho de cor granada, com aroma de fruta negra, algumas notas de especiarias e chocolate amargo. Termina equilibrado, elegante e persistente.

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

**ENÓLOGOS** José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: (01) 05600314890069 (10) GWST2021  
EAN garrafa: 5600314890069  
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 / 770 Kg