

QUINTA DO QUETZAL



TERROIR CABERNET SAUVIGNON 2021

REGIÃO: Alentejo

DESIGNATIVO: D.O.C. Alentejo.

CASTAS : 100% Cabernet Sauvignon.

SOLO: Xistoso 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: O Quetzal Terroir Cabernet Sauvignon é produzido de uvas de uma única parcela da Vinha do Coronel. As uvas foram colhidas manualmente, levadas para a adega e arrefecidas, a fermentação ocorreu durante 6 a 8 dias a cerca de 25°C com 3 a 4 remontagens diárias, após a fermentação o vinho foi para barricas de carvalho Francês.

ANÁLISES:

Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,7 g/L

pH: 3,62

Açúcares residuais: 1,2 g/L

Valor energético : 84kcal/360kJ

CONSUMO: Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 4 anos em local fresco ao abrigo da luz.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16°C-18°C

NOTA DE PROVA: Vinho elegante, cor granada, com notas de fruta preta, especiarias, taninos longos e sedosos.

GASTRONOMIA: Acompanha muito bem carnes assadas condimentadas ou servidas com molho. Também acompanha pratos de peixe condimentados.

ENÓLOGO : José Portela

EMBALAGEM:

EAN caixa: (01)05600314890738(10)QCS2021

EAN garrafa: 5600314890738

Garrafas por caixa: 6

Caixas por palete: 8x12=96

Caixas por fiada: 12

No de fiadas: 8

Dimensão/ Peso da caixa: 33x23x19 cm/ 7.5kg

Dimensão/ Peso da palete:

123x80x159cm/770kg

Quinta do Quetzal - Apartado 19, 7960-909 - Vidigueira Portugal - t +351 284 441 618 - quintadoquetzal.com - jose@quintadoquetzal.com



Established by Cees and Inge de Bruin in 2003, Quinta do Quetzal is a family-owned estate in the renowned Vidigueira region of Alentejo, in Portugal. The estate seamlessly combines the founders' passions for winemaking, contemporary art, and exceptional food. Celebrated for its exceptional wines, our estate blends tradition with innovation.