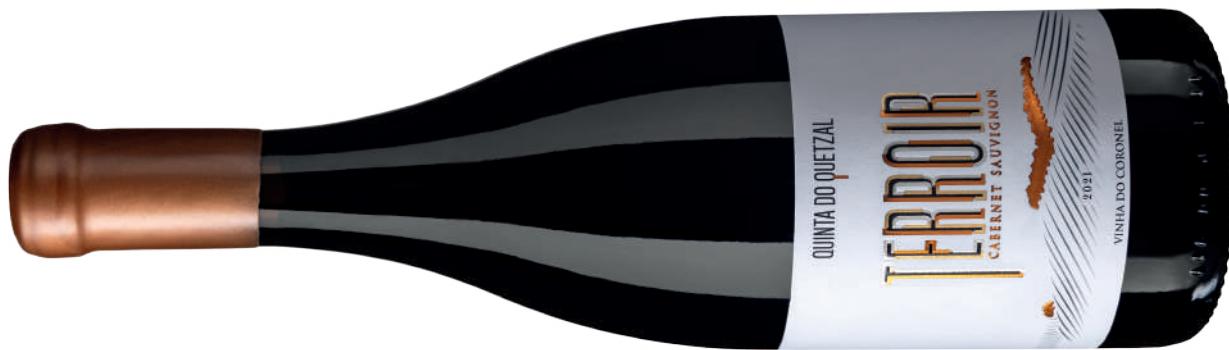


# QUINTA DO QUETZAL



## 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 paleta:

123x80x159cm/770kg

