

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA QUETZAL RESERVA TINTO 2021

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO D.O.C. Alentejo

50% Syrah, 35% Alicante Bouschet e 15%

CASTAS Trincadeira

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 15°C de temperatura. Depois foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas para dentro de um balseiro de carvalho francês. A fermentação ocorreu durante 8 dias, a 26°C de temperatura, com 4 ou 5 remontagens diárias durante 15 minutos cada. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em barricas de 225 lts, de carvalho francês onde estagiou durante 20 meses. De seguida estagiou 8 meses em garrafa.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 15% Vol.

Acidez total: 5,4g/L

pH: 3,64

Açúcares residuais: 0,9 g/L

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** 18°C

**NOTA DE
PROVA** Ao nariz, mostra uma grande intensidade expressa em frutos negros, envolvidos por uma cremosa tosta de madeira muito longa e persistente.

GASTRONOMIA A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes de caça e queijos intensos.

ENÓLOGOS José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)5600314890769(10)QRT2021
EAN garrafa: 5600314890769
Garrafas por caixa: 6
Caixas por paleta: 100
Caixas por fiada: 12
No de fiadas: 8
Dimensão/ Peso da caixa:
31x25,3x17,6 cm / 8,70 Kg
Dimensão/ Peso da paleta:
127x82x150 cm / 880 Kg