

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA QUETZAL FAMÍLIA TINTO 2017

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO DOC Vidigueira

CASTAS 60% Alicante Bouchet, 40% Syrah

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 O nosso Quetzal Família Tinto 2016 tem origem na vinha das pedras. As uvas são colhidas manualmente e depois foram desengaçadas para dentro de um balseiro de carvalho francês onde vai ocorrer a fermentação com leveduras indígenas. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em barricas de 500 lts, de carvalho francês, onde vai estagiar durante 36 meses. Tem um estagio em garrafa de 24 meses.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 15,5% Vol.
Acidez total (em ácido tartárico): 6,4 g/L
pH: 3,41
Açúcares residuais: 4,7 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 16°C

NOTA DE PROVA O Quetzal Família Tinto só é produzido em anos em que podemos garantir uma qualidade extraordinária. A garrafa magnum irá ajudar o vinho a manter-se no seu melhor durante um maior período de tempo. Com uma cor granada escura, um aroma de enorme complexidade, notas de chocolate negro, cereja preta e especiarias da barrica. No paladar é encorpado e tem taninos suaves e polidos com um final persistente e equilibrado.

GASTRONOMIA A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes de longa confecção e bastante condimentadas.

ENÓLOGOS José Portela

EMBALAGEM EANcaixa:(01) 05600314890608 (10) QFAMILIAT2017
EAN garrafa: 5600314890608