

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### GUADALUPE BRANCO 2023

<b>REGIÃO</b>	Alentejo	<b>CONSUMO</b>	Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.
<b>DESIGNATIVO</b>	Vinho Regional Alentejano	<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	10°C
<b>CASTAS</b>	50% Antão Vaz, 30% Arinto e 20% Verdelho	<b>NOTA DE PROVA</b>	De aroma frutado, com notas de fruta branca e cítricas. Na boca é elegante, equilibrado e fresco, mantendo o cítrico e com um final mineral.
<b>SOLO</b>	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	<b>GASTRONOMIA</b>	O Guadalupe branco é um vinho que funciona muito bem como aperitivo, mas também a acompanhar pratos de peixe grelhado, massas ou saladas frescas. Partilhe-o com os seus amigos.
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico com alguma continentalidade. Invernos frios com a pluviosidade concentrada entre outubro e fevereiro (pluviosidade média anual ronda os 700mm) e verões muito quentes.	<b>ENÓLOGO</b>	José Portela
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas foram colhidas para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até 10°C de temperatura. De seguida foram desengaçadas, esmagadas e prensadas. O mosto foi colocado em câmara frigorífica, num depósito de inox, onde ocorre uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. A fermentação durou 15 a 20 dias a uma temperatura de 14°C. O vinho foi engarrafado após 6 meses.	<b>EMBALAGEM</b>	EAN caixa: (01)05600314890547(10)GB2023 EAN garrafa: 5600314890547 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
<b>ANÁLISES</b>	Teor Alcoólico: 12,5% Vol. Acidez total: 5,6 g/L pH: 3,40 Açúcares residuais: 0,4 g/L Valor calórico/100ml :72 kcal / 300kj		