

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA QUETZAL RESERVA TINTO 2020

**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: 14.50% Vol.

Acidez total: 6,2 g/L

pH: 3,45

Açúcares residuais: 2,7 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.

18°C

**TEMPERATURA DE CONSUMO**

**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.

José Portela

**ENÓLOGOS**

**EMBALAGEM**

EAN caixa: (01) 05600314890516 (10) QRT19

EAN garrafa: 5600314890516

Garrafas por caixa: 6

Caixas por palete: 100

Caixas por fiada: 12

No de fiadas: 8

Dimensão/ Peso da caixa:

31x25,3x17,6 cm / 8,70 Kg

Dimensão/ Peso da palete:

127x82x150 cm / 880 Kg