

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### QUETZAL RESERVA BRANCO 2022

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS** 100% Antão Vaz

**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 de acordo com o seu estado de maturação. Após o esmagamento das uvas, o mosto clarificou-se de forma estática durante 48 a 72 horas. A fermentação decorre em barricas novas de carvalho francês e americano a uma temperatura entre os 14°C e os 16°C, por um período de 30 dias. Após a conclusão da fermentação, o vinho foi sujeito a um estágio de mais 6 meses em barrica, com “batônage” semanal.

**ANÁLISES**  
Teor Alcoólico: 13.5 % Vol.  
Acidez total (em ácido tartárico): 5.4 g/L  
pH: 3.36  
Açúcares residuais: 0,5 g/L+  
Valor Calórico: 76 Kcal / 100cm<sup>3</sup>

**CONSUMO** Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado em local fresco ao abrigo da luz.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 12°C

**NOTA DE PROVA** O vinho mostra uma cor levemente dourada com aromas de fruta tropical, fruta de caroço e minerais, juntos com aromas de frutos secos e caramelo provenientes do estágio em madeira. Na boca é muito complexo e estruturado com uma frescura que prevalece ao longo da degustação.

**GASTRONOMIA** A sua estrutura permite-lhe acompanhar pratos peixe intensos e estruturados como bacalhau no forno, pratos de carnes vermelhas menos intensos e queijos fortes.

**ENÓLOGO** José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: (01)05600314890493(10)QRB22  
EAN garrafa: 5600314890493  
Garrafas por caixa: 6  
Caixas por palete: 100  
Caixas por fiada: 12  
No de fiadas: 8  
Dimensão/ Peso da caixa: 33,2x23x15,5 cm / 8,50 Kg  
Dimensão/ Peso da palete: 124x80x154 cm / 890 Kg