

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

QUETZAL TRINCADEIRA DA COROA 2021

REGIÃO	Alentejo	O VINHO	De pálida cor rosa salmão, aroma a fruta fresca, onde água de melancia e notas a seara seca, oferecem camadas de delicada complexidade.
DESIGNATIVO	DOC Vidigueira		Tenso e seco em boca, de tanino ligeiro e salivante, num final equilibrado por refrescante e crocante acidez.
CASTAS	100% Trincadeira		Complexo, mas dócil, tenso e fresco, um convite à partilha de momentos únicos.
DA TERRA E DO CLIMA	No coração da Vidigueira, fica o Território único do Quetzal, em solos de xisto, de acentuado declive. Os dias quentes do Alentejo, são temperados pelas frescas brisas Atlânticas, que se quedam reféns da Serra do Mendro e promovem uma amplitude térmica, singular no Alentejo.	Á MESA	O Quetzal Trincadeira é um vinho Rosé de vincado carácter gastronómico, encontra bons parceiros em peixe grelhado, carpaccio de carne, queijos suaves, frango acerejado ou açorda de camarão e sushi. Nos aromas, sabores, texturas e cores, apresentamos uma nova arte da nossa natureza, o novo Rosé da Trincadeira da Coroa.
DO HOMEM	Aplicamos sistemáticas de produção focadas, de baixa intervenção, onde a nossa adega e o seu sistema produtivo baseado na gravidade, potenciam a identidade e qualidade, das uvas produzidas e colhidas à mão, nas nossas vinhas. Abrigadas no subsolo, as nossas caves de estágio, permitem trabalhar ao abrigo do calor, em tempos próprios, na calma da terra Alentejana, respeitando os seus tempos e a suas valias. Os 12 meses de estágio em barricas de 500L usadas, permitem respeito total pela matéria prima, potenciando o crescimento e expressão máxima do vinho.	TEMPERATURA DE CONSUMO	12°C
		ENÓLOGO	José Portela
		ANÁLISES	Teor Alcoólico: 13% Vol. Acidez total (em ácido tartárico): 5,9 g/L pH: 3,22 Açúcares residuais: 0,5 g/L Valor Calórico : 0,6 kcal/ 100 cm3
		EMBALAGEM	EAN Caixa: (01)05600314890479(10)QTC21 EAN Garrafa:5600314890479 Bottles per case: 3 Medida e Peso da Caixa: 35x27x6,3 cm / 2,797 Kg