QUINTA DO QUETZAL

FICHA TÉCNICA

GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION BRANCO 2018

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 80% Antão Vaz, 20% Arinto

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 uma temperatura de 10ºC. Depois foram desengaçadas, esmagadas e de seguida prensadas. O mosto foi colocado dentro de um depósito de inox que se encontra dentro de uma câmara frigorífica, onde ocorreu uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. Metade do mosto fermentou durante 15 a 20 dias a uma temperatura de 14ºC em inox e a outra metade 6 meses em barricas de carvalho francês de 2ª utilização. O vinho foi engarrafado após 12 meses.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 13,0% Vol.
Acidez total: 6,1 g/L
pH: 3,37
Açúcares residuais: 0,7 g/L

CONSUMO Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.

TEMPERATURA DE CONSUMO 12ºC

NOTA DE PROVA O vinho mostra uma cor citrina e um aroma complexo onde se misturam notas de fruta branca e cítricas com notas de frutos secos provenientes do estágio em madeira. Na boca esta complexidade junta-se uma frescura agradável, que prolonga o prazer da degustação.

GASTRONOMIA A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes brancas, complexos e requintados pratos de peixe, frutos do mar e queijos leves.

ENÓLOGOS Rui Reguinga e José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600314890097(10)GWSB19
EAN garrafa: 5600314890097
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 palete: 123x80x159 cm / 770 Kg

Quinta do Quetzal - Apartado 19, 7960-909 - Vidigueira Portugal - t +351 284 441 618 - quintadoquetzal.com - info@quintadoquetzal.com