

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### QUETZAL FAMÍLIA BRANCO 2014

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** DOC Vidigueira

**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** O nosso Quetzal Família Branco 2014 tem origem na vinha do coronel, a vinha mais antiga da nossa propriedade. As uvas são colhidas manualmente, após um ligeiro esmagamento e uma suave prensagem, o mosto vai fermentar em barricas novas de carvalho francês de 500 lts onde estagia 18 meses com batonagens semanais. Após o engarrafamento vai estagiar em garrafa durante 24 meses.

**ANÁLISES** Teor Alcoólico: 13% Vol.

Acidez total (em ácido tartárico): 5,0 g/L

pH: 3,44 | Açúcares residuais: 0,7 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.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 12°C

**NOTA DE PROVA** O Quetzal Família Branco só é produzido em anos em que podemos garantir uma qualidade extraordinária. A garrafa magnum irá ajudar o vinho a manter-se no seu melhor durante um maior período de tempo. O resultado é um paladar cheio e bem estruturado com notas de fruta madura, como alperce e figo, equilibrado na frescura mineral e um final de longa persistência.

**GASTRONOMIA** A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes brancas, complexos e requintados pratos de peixe e queijos fortes.

**ENÓLOGOS** Rui Reguinga e José Portela