QUINTA DO QUETZAL

FICHA TÉCNICA

QUETZAL VERDELHO 2020

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 100% Verdelho

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 de forma estática durante 48 a 72 horas. A fermentação decorre em barricas novas de carvalho francês e americano a uma temperatura entre os 14ºC e os 16ºC, 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 "batônnage" semanal.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 13,0% Vol.
Acidez total: 5,4 g/L
pH: 3,42
Açúcares residuais: 0,4 g/L

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

TEMPERATURA DE CONSUMO 12ºC

NOTA DE PROVA O vinho mostra uma cor citrina e aromas de kiwi e fruta madura, acompanhados por aromas de frutos secos tostados provenientes do estágio em madeira. Na boca é complexo e fresco com uma boa acidez mineral

GASTRONOMIA A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes brancas, complexos e requintados pratos de peixe no forno e queijos secos.

ENÓLOGOS José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)5600314890349(10)QVERD20
EAN garrafa: 5600314890349
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

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