

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA QUETZAL RESERVA TINTO 2015

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** D.O.C. Alentejo

**CASTAS** 50% Petit Syrah, 15% Trincadeira e 35% Alicante Bouschet

**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 15°C de temperatura. Depois foram desengaçadas e ligeiramente esmagadas para dentro de um balseiro de carvalho francês. A fermentação ocorreu durante 8 dias, a 26°C de temperatura, com 4 ou 5 remontagens diárias durante 15 minutos cada. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em barricas de 225 lts, de carvalho francês onde estagiou durante 20 meses. De seguida estagiou 8 meses em garrafa.

**ANÁLISES** Teor Alcoólico: 15% Vol.

Acidez total: 6,1 g/L

pH: 3,66

Açúcares residuais: 2,1 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** 18°C

**NOTA DE PROVA** Ao nariz, mostra uma grande intensidade expressa em frutos negros, envolvidos por uma cremosa tosta de madeira muito longa e persistente.

**GASTRONOMIA** A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes e peixes de longa confecção.

**ENÓLOGOS** Rui Reguinga e José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: 15600831190691  
EAN garrafa: 5600831190694  
Garrafas por caixa: 6  
Caixas por palete: 100  
Caixas por fiada: 12  
No de fiadas: 8  
Dimensão/ Peso da caixa:  
31x25,3x17,6 cm / 8,70 Kg  
Dimensão/ Peso da palete:  
127x82x150 cm / 880 Kg