

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA QUETZAL RICH RED 2014

REGIÃO	Alentejo	ANÁLISES	Teor Alcoólico: 16,5% Vol. Acidez total: 5,49 g/l pH: 3,73 Açúcares residuais: 115 g/l
DESIGNATIVO	Vinho licoroso – D.O.C. Alentejo	CONSUMO	Pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado em local fresco, ao abrigo da luz.
CASTAS	100% Alicante Bouschet	TEMPERATURA DE CONSUMO	15°C
SOLO	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	NOTA DE PROVA	Um vinho complexo, doce, rico em aromas de fruto preto maduro e muito intenso no paladar
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.	GASTRONOMIA	Acompanha bem com queijos de ovelha ou sobremesas de chocolate.
VINIFICAÇÃO	As uvas do talhão da Vinha das Pedras, foram colhidas já com elevado estado de maturação, para pequenas caixas e imediatamente transportadas para a adega, tendo sido de imediato arrefecidas até uma temperatura de 10oC. Foram desengaçadas e pisadas a pé durante 3 dias. A fermentação alcoólica decorreu a temperaturas controladas de 24oC numa pequena cuba e foi parada com a adição de Aguar-dente Vínica com teor alcoólico de 77% vol, após uma intensa pisa a pé. Por fim, o vinho estagiou durante 16 meses em barricas novas.	ENÓLOGOS	Rui Reguinga e José Portela
		EMBALAGEM	EAN caixa: (01)05600831190519(10)RR14 EAN garrafa: 5600831190519 Garrafas por caixa: 3 Dimensão/ Peso da caixa: 35x27x6,3 cm / 2,797 Kg