

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### QUETZAL BRUT 2017

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** I.G. - Vinho Espumante Alentejano

**CASTAS** 50% Arinto, 40% Antão Vaz e 10% Perrum

**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** Após criteriosa selecção das uvas na vinha, foram colhidas antes do início da vindima para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas a 10°C de temperatura. O mosto foi colocado em câmara frigorífica, num depósito de inox, onde fermentou durante 15 a 20 dias a 14°C de temperatura. O vinho base foi engarrafado após 6 meses, onde ocorreu a segunda fermentação na garrafa e permaneceu cerca de 24 meses até ao “degórgement”.

**ANÁLISES** Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

Acidez total: 6,3 g/L

pH: 3,23

Açúcares residuais: 0,7 g/L

**CONSUMO** Este vinho pode ser consumido de imediato, ou ser guardado em local fresco, ao abrigo da luz.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** 10°C

**NOTA DE PROVA** Cor citrina com aroma intenso, notas de fruta branca junta a notas de pão tostado. Na boca é equilibrado com muito boa acidez e frescura, com bolha fina e persistente.

**GASTRONOMIA** Perfeito como aperitivo, mas também para acompanhar pratos de peixe grelhado e frutos do mar.

**ENÓLOGOS** Rui Reguinga e José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: (01)05600314890035(10)QBRUT17  
EAN garrafa: 5600314890035  
Garrafas por caixa: 1  
Dimensão/ Peso da caixa:  
9,8x9,8x32,7 cm / 1,67 Kg