



QUINTA DO
QUETZAL
FAMILY ESTATE

RESERVA TINTO 2007

Região: Alentejo.

Designativo: D.O.C Alentejo.

Castas: 40% Trincadeira, 40% Alfrocheiro e 20% 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 são colhidas para pequenas caixas e imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até uma temperatura de 15°C, depois são desengaçadas e ligeiramente esmagadas para dentro de um balseiro de Carvalho Francês. A fermentação ocorre durante 8 dias, a uma temperatura de 26°C, com 4 ou 5 remontagens diárias durante 15 minutos cada.

Após a fermentação alcoólica, o vinho é colocado em barricas de 225 Lts, de Carvalho Francês onde vai estagiar durante 12 meses e estagiar em garrafa 8 meses.

Análises:

Teor Alcoólico: 14% **Vol. Acidez total:** 5,9 g/L em ácido tartárico.

PH: 3,44 **Açúcares residuais:** 3,4 g/L.

Consumo: Imediato ou até 6 anos, em local fresco ao abrigo da luz.

Serviço a: 16°C.

Nota de Prova: Ao nariz mostra uma grande intensidade, expressa em frutos negros, envolvidos por uma cremosa tosta da madeira, muito longa e persistente.

Gastronomia: A sua estrutura permite-lhe acompanhar com carnes e peixe de longa confecção.

Enólogo: Rui Reguinga e Jose Portela

Embalagem:

Código de barras Caixa: 15600269174126

Código de barras Garrafa: 5600269174419

Garrafas por Caixa: 6 **Caixas por palete:** 96

Caixas por Fiada : 12 **Nº de Fiadas:** 8

Dimensão/ Peso da caixa: 31x25,3x17,6cm / 8,700 kg

Dimensão/ Peso da paleta: 127x82x150 cm / 855 kg



www.quintadoquetzal.com

Quinta do Quetzal - Apartado 19 | 7960-909 Vidigueira | PORTUGAL

Tel.: +351 284 441 618 | Fax.: +351 284 441 213 | Departamento Comercial Tlm: + 351 913 065 997