



GUADALUPE

BRANCO SELECTION 2010

Região: Alentejo.

Designativo: Vinho Regional Alentejano.

Castas: 100% AntãoVaz

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 10°C, depois são desengaçadas e esmagadas e de seguida prensadas, e mosto vai dentro de um depósito de inox que se encontra dentro de uma câmara frigorífica, onde se vai haver uma clarificação estática a baixas temperaturas durante 48 horas. O mosto vai fermentar durante 15 a 20 dias a uma temperatura de 14°C. O vinho é engarrafado após 6 meses.

Análises:

Teor Alcoólico: 13% **Vol. Acidez total:** 5,5 g/L em ácido tartárico.

PH: 3,32 **Acúcares residuais:** 2,6 g/L.

Consumo: Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.

Serviço a: 16°C

Nota de Prova: É um vinho de cor citrina, aromas com notas de fruta fresca e nua mineralidade

Gastronomia: Ideal para acompanhar caldeiradas, peixe assado no forno e carnes brancas.

Enólogo: Rui Reguinga e José Portela

Embalagem:

Código de barras Caixa: 15600269174525

Código de barras Garrafa: 5600269174522

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

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

Dimensão/ Peso da caixa: 33x23x19 cm / 7,50 Kg

Dimensão/ Peso da paleta: 123x80x159 cm/ 770 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