

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION TINTO 2016

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 40 % Syrah, 30 % Alicante Bouschet e 30% Aragonês

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 uma temperatura de 15°C. Depois foram desengaçadas e esmagadas para dentro de uma cuba de fermentação. A fermentação ocorreu numa cuba de fermentação troncocónica em inox durante 5 a 6 dias a uma temperatura de 25°C, com 4 a 5 remontagens diárias durante 15 minutos. Após a fermentação alcoólica o vinho foi colocado em barricas de 225 litros de carvalho americano e francês de 2ª utilização onde estagiou durante 12 meses.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 6,0 g/L

pH: 3,75

Açúcares residuais: 0,8 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 16°C

NOTA DE PROVA Guadalupe Winemaker's Selection é um vinho de cor granada, com aroma de fruta negra, algumas notas de especiarias e chocolate amargo. Termina equilibrado, elegante e persistente.

GASTRONOMIA Ideal para acompanhar pratos intensos.

ENÓLOGOS Rui Reguinga e José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600831190793(10)GWST16
EAN garrafa: 5600831190793
Garrafas por caixa: 6
Caixas por palete: 100
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