QUINTA DO QUETZAL

FICHA TÉCNICA

GUADALUPE ROSÉ 2017

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO Vinho Regional Alentejano

CASTAS 50% Aragonez e 50% Syrah

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 10ºC de temperatura. De seguida foram desengaçadas, esmagadas e prensadas. O mosto foi colocado em câmara frigorifica, num depósito de inox, onde ocorre uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. A fermentação durou 15 a 20 dias a uma temperatura de 14ºC. O vinho foi engarrafado após 6 meses.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 13% Vol.
Acidez total: 5,5 g/L
pH: 3,28
Açúcares residuais: 0,8 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.

TEMPERATURA DE CONSUMO 8ºC

NOTA DE PROVA Aroma a fruta fresca com boa intensidade a lembrar framboesas e morangos, equilibrado, frutado e com boa frescura.

GASTRONOMIA Guadalupe Rosé é um vinho para beber simples ou combinado com pratos frescos, com marisco, sushi ou massas frias. Partilhe-o com os seus amigos.

ENÓLOGOS Rui Reguinga e José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600831190731(10)GR17
EAN garrafa: 5600831190731
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 palete:
123x80x159 cm / 750 Kg

Quinta do Quetzal - Apartado 19, 7960-909 - Vidigueira Portugal - t +351 284 441 618 - quintadoquetzal.com - info@quintadoquetzal.com