

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA

QUETZAL CABERNET SAUVIGNON 2012

REGIÃO Alentejo

DESIGNATIVO D.O.C. Alentejo

CASTAS 100% Cabernet Sauvignon

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 Quetzal Cabernet Sauvignon é feito das uvas de uma única parcela da vinha. As uvas foram colhidas em pequenas caixas, imediatamente levadas para a adega e arrefecidas até atingirem 15°C de temperatura. A fermentação ocorreu durante 8 a 10 dias, a 25°C de temperatura, com 4 ou 5 remontagens diárias durante 15 minutos cada. Após a fermentação alcoólica, o vinho foi colocado em barricas de 225 litros, de carvalho francês onde estagiou durante 12 meses. De seguida estagiou 8 meses em garrafa.

ANÁLISES Teor Alcoólico: 14,5% Vol.

Acidez total: 5,3 g/L

pH: 3,69

Açúcares residuais: 1,9 g/L

CONSUMO Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 4 anos em local fresco ao abrigo da luz.

TEMPERATURA DE CONSUMO 18°C

NOTA DE PROVA De cor granada, com notas de fruta negra e especiarias. Muito elegante e com sabor ligeiro a madeira. Na boca, mantém-se estruturado com notas frescas e taninos longo e sedosos.

GASTRONOMIA Acompanha muito bem carnes assadas condimentadas ou servidas com molho. Também acompanha pratos de peixe condimentados.

ENÓLOGOS Rui Reguinga e José Portela

EMBALAGEM EAN caixa: (01)05600831190342(10)QQCT12
EAN garrafa: 5600831190342
Garrafas por caixa: 6
Caixas por palete: 100
Caixas por fiada: 12
No de fiadas: 8
Dimensão/ Peso da caixa: 31x25,3x17,6 cm / 8,70 Kg
Dimensão/ Peso da paleta: 127x82x150 cm / 880 Kg