

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA GUADALUPE TINTO 2016

**REGIÃO** Alentejo

**DESIGNATIVO** Vinho Regional Alentejano

**CASTAS** 40% Aragonez, 40% Trincadeira e 20% Alfrocheiro

**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 10°C de temperatura. De seguida foram desengaçadas, esmagadas e prensadas. O mosto foi colocado em câmara frigorífica, 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 14°C. O vinho foi engarrafado após 6 meses.

**ANÁLISES** Teor Alcoólico: 14,0% Vol.  
Acidez total: 5,9 g/L  
pH: 3,76  
Açúcares residuais: 0,9 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** 16°C

**NOTA DE PROVA** De aroma intenso, notas de fruta vermelha que lembram framboesa e cereja. Um paladar harmonioso, suave, redondo e macio.

**GASTRONOMIA** O Guadalupe tinto é um vinho para beber simples ou combinado com pratos italianos, carnes vermelhas ou peixe assado. Partilhe-o com os seus amigos.

**ENÓLOGOS** Rui Reguinga e José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: (01)05600831190700(10)GT16  
EAN garrafa: 5600831190700  
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 / 740 Kg