

QUINTA DO QUETZAL



FICHA TÉCNICA GUADALUPE TINTO 2018

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% Vol.
Acidez total: 5,6 g/L
pH: 3,73
Açúcares residuais: 1,8 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 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)05600831190984(10)GT18
EAN garrafa: 5600831190984
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