

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### GUADALUPE WINEMAKER'S SELECTION BRANCO 2018

<b>REGIÃO</b>	Alentejo	<b>ANÁLISES</b>	Teor Alcoólico: 13,0% Vol. Acidez total: 5,8 g/L pH: 3,46 Açúcares residuais: 0,7 g/L
<b>DESIGNATIVO</b>	Vinho Regional Alentejano	<b>CONSUMO</b>	Este vinho pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco ao abrigo da luz.
<b>CASTAS</b>	80% Antão Vaz, 20% Arinto	<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	12°C
<b>SOLO</b>	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	<b>NOTA DE PROVA</b>	O vinho mostra uma cor citrina e um aroma complexo onde se misturam notas de fruta tropical com as notas da madeira onde fermentou. Na boca a esta complexidade junta-se uma frescura agradável, que prolonga o prazer da sua degustação.
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico com alguma continentalidade. Invernos frios com a pluviosidade concentrada entre outubro e fevereiro (pluviosidade média anual ronda os 700mm) e verões muito quentes.	<b>GASTRONOMIA</b>	A sua estrutura permite-lhe acompanhar carnes brancas, complexos e requintados pratos de peixe e frutos do mar.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas foram colhidas para pequenas caixas, imediatamente transportadas para a adega e arrefecidas até uma temperatura de 10°C. Depois foram desengaçadas, esmagadas e de seguida prensadas. O mosto foi colocado dentro de um depósito de inox que se encontra dentro de uma câmara frigorífica, onde ocorreu uma clarificação estática a baixa temperatura durante 48 horas. Metade do mosto fermentou durante 15 a 20 dias a uma temperatura de 14°C em inox e a outra metade 6 meses em barricas de carvalho francês de 2ª utilização. O vinho foi engarrafado após 12 meses.	<b>ENÓLOGOS</b>	Rui Reguinga e José Portela
		<b>EMBALAGEM</b>	EAN caixa: (01)05600831190939(10)GWSB18 EAN garrafa: 5600831190939 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 / 770 Kg