

# QUINTA DO QUETZAL



## FICHA TÉCNICA

### QUETZAL CABERNET SAUVIGNON 2016

**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: 5,7 g/L

pH: 3,69

Açúcares residuais: 1,2 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 queijos fortes de pasta mole.

**ENÓLOGOS** Rui Reguinga e José Portela

**EMBALAGEM** EAN caixa: (01)05600831190977(10)QCAB16  
EAN garrafa: 5600831190977  
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