



## FICHA TÉCNICA

### QUETZAL RICH RED 2016

<b>REGIÃO</b>	Alentejo	<b>ANÁLISES</b>	Teor Alcoólico: 18% Vol. Acidez total: 5,8 g/l pH: 3,75 Açúcares residuais: 93 g/l
<b>DESIGNATIVO</b>	Vinho licoroso – D.O.C. Alentejo	<b>CONSUMO</b>	Pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado em local fresco, ao abrigo da luz.
<b>CASTAS</b>	100% Alicante Bouschet	<b>TEMPERATURA DE CONSUMO</b>	14°C
<b>SOLO</b>	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	<b>NOTA DE PROVA</b>	Um vinho complexo, doce, rico em aromas de fruto preto maduro e muito intenso no paladar
<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>	Acompanha bem com queijos de ovelha ou sobremesas de chocolate.
<b>VINIFICAÇÃO</b>	As uvas do talhão da Vinha das Pedras, foram colhidas já com elevado estado de maturação, para pequenas caixas e imediatamente transportadas para a adega, tendo sido de imediato arrefecidas até uma temperatura de 10°C. Foram desengaçadas e pisadas a pé durante 3 dias. A fermentação alcoólica decorreu a temperaturas controladas de 24°C numa pequena cuba e foi parada com a adição de Aguar-dente Vínica com teor alcoólico de 77% vol, após uma intensa pisa a pé. Por fim, o vinho estagiou durante 16 meses em barricas novas.	<b>ENÓLOGOS</b>	Rui Reguinga e José Portela
		<b>EMBALAGEM</b>	EAN caixa: (01)05600314890158(10)RR16 EAN garrafa: 5600314890158 Garrafas por caixa: 3 Dimensão/ Peso da caixa: 35x27x6,3 cm / 2,797 Kg