



FICHA TÉCNICA

QUETZAL RICH WHITE 2016

REGIÃO	Alentejo	ANÁLISES	Teor Alcoólico: 16,50% Vol. Acidez total: 4,7 g/L pH: 3,70 Açúcares residuais: 126 g/L
DESIGNATIVO	Vinho licoroso – D.O.C. Alentejo	CONSUMO	Pode ser consumido logo após a compra, ou ser guardado até 2 anos em local fresco, ao abrigo da luz.
CASTAS	100% Antão Vaz	TEMPERATURA DE CONSUMO	8°C
SOLO	Solos xistosos de potencial produtivo médio com acentuado declive.	NOTA DE PROVA	Um vinho com aromas a frutos exóticos, fresco e com um paladar doce e elegante.
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.	GASTRONOMIA	Ideal como aperitivo, acompanha bem com frutos secos.
VINIFICAÇÃO	As uvas do talhão da Vinha do Coronel, foram colhidas já com elevado estado de maturação, para pequenas caixas e imediatamente transportadas para a adega. Foram arrefecidas até 10°C de temperatura. Em seguida, foram desengaçadas, pisadas a pé durante 3 dias. A fermentação alcoólica decorreu a temperaturas controladas de 16°C numa pequena cuba e foi parada com a adição de Aguardente Vínica com teor alcoólico de 77% vol. Por fim, o vinho estagiou durante 16 meses em barricas novas.	ENÓLOGOS	Rui Reguinga e José Portela
		EMBALAGEM	EAN caixa: (01)05600314890202(10)RW16 EAN garrafa: 5600314890202 Garrafas por caixa: 3 Dimensão/ Peso da caixa: 35x27x6,3 cm / 2,797 Kg