



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Quinta das Cerejeiras

Reserva 2012

Classificação D.O.C. Óbidos

Tipo Branco

Colheita 2012

Clima Mediterrânico

Castas Chardonnay (50%), Arinto (40%) e Vital (10%).

Vinificação As uvas são colhidas manualmente em perfeito estado sanitário e de maturação. Completamente desengaçadas, foram ligeiramente esmagadas e prensadas para obter um mosto frutado e de boa acidez. A fermentação do mosto decorreu parcialmente (40%) em barricas de carvalho Francês e o restante (60%) fermentou em inox à temperatura controlada de 16 – 18°C durante 21 dias.

Engarrafamento Engarrafado após 12 meses de estágio em madeira e 6 meses de estágio em cuba de inox.

Cor Cor citrina carregada.

Aroma Aroma delicado e de grande complexidade aromática, com presença de fruta madura bem equilibrada com notas de baunilha provenientes do seu estágio em madeira.

Prova Muito bem equilibrado na boca, vinho de textura sedosa, com excelente estrutura e harmonia entre as notas frutadas e barrica.

Final de boca Muito elegante, com boa acidez e frescura.

Consumo Já ou nos próximos 3 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar peixes gordos e queijos de pasta mole. Deve ser consumido a 12-13°C.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	4,7 g/l em ácido tartárico
	pH	3,48
	Açúcar	2,9 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

0,75 l

Especificações da embalagem EAN garrafa 5602507020601
ITF caixa 5602507050417

Paletização Nº Garrafas / Caixa 6
Standard Nº Caixas / Palete 99
Nº Fiadas / Palete 9
Nº Caixas / Fiada 11

Vedante Rolha de Cortiça.



Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. - Quinta das Cerejeiras – Ap. 5, 2544-909 Bombarral – PORTUGAL
Tel 262 609 190 / 8 | Fax 262 609 191 | info@vinhos-sanguinhal.pt | www.vinhos-sanguinhal.pt | facebook.com/C.A.Sanguinhal

QUINTA
DE
S. FRANCISCO

QUINTA DAS CEREJEIRAS

QUINTA DO
SANGUINHAL