



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Casabel 2013

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Tinto

Colheita 2013

Clima Mediterrânico

Castas Castelão (55%), Aragonez (40%) e Tinta Múda (5%)

Vinificação As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C, com uma maceração suave.

Engarrafamento É engarrafado após 12 meses de estágio em cubas de Inox.

Cor Rubi intenso

Aroma Com aromas a frutos vermelhos maduros.

Prova Muito macio na boca

Final de boca Tem um final de prova persistente

Consumo Consumir no prazo de 5 anos

Gastronomia Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confecionados. Deve ser servido a uma temperatura de 18-20°C.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,10 g/l em ácido tartárico
	pH	3,66
	Açúcar	4,1 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020519
	ITF caixa	5602507050387
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
	Nº Fiadas / Palete	4
	Nº Caixas / Fiada	25
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