



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Casabel 2013

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Rosé

Colheita 2013

Clima Mediterrânico

Castas Castelão (40%), Aragonez (30%) e Touriga Nacional (30%)

Vinificação Uvas colhidas manualmente para preservar as suas características, e após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular prolongada (durante 18 horas). De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada à volta de 16° C, durante 20 dias.

Engarrafamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Rosada intensa.

Aroma Muito fresco e elegante com predominância de aromas a frutos vermelhos (framboesa e morangos).

Prova Apresenta-se frutado, fresco e com algum corpo.

Final de boca Final longo e muito macio.

Consumo Imediato ou nos próximos 3 anos.

Gastronomia Servir a 10-12°. É um excelente aperitivo mas também acompanha muito bem patés, assados de peixe, aves e carnes brancas.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,30 g/l em ácido tartárico
	pH	3,50
	Açúcar	3,5 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

		0,750 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507020465
	ITF caixa	5602507050318

Paletização	Nº Garrafas / Caixa	6
Standard	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