Companhia Agrícola do Sanguinhal

Sôttal 2014

Classificação	Vinho Regional Lisboa
Tipo	Branco
Colheita	2014
Clima	Mediterrânico
Castas	Moscatel (50%), Arinto (40%)e Vital (10%)
Vinificação	As uvas são apanhadas à mão numa fase ligeiramente anterior à sua maturação final. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e prensadas a seguir para se obter um mosto fresco, leve e de boa acidez. O mosto obtido é chamado mosto de lágrima que após defecação estática pelo frio, é inoculado com leveduras seleccionadas e fermenta com controlo de temperatura à volta de 16ºC durante cerca de 20 dias.
Engarrafamento	É engarrafado após um estágio de 5 meses em cubas de aço inox.
Cor	Este vinho apresenta uma cor citrina clara característica do seu especial modo de vinificação.
Aroma	Aroma fresco em que se destaca a casta moscatel.
Prova	Na boca, muito fresco e ligeiro, com notas de frutos tropicais.
Final de boca	Tem um fim de prova equilibrado para um vinho com 9,5% de álcool.
Consumo	Consumir jovem (até 2-3 anos).
Gastronomia	Ideal para ser consumido bem fresco a qualquer momento do dia, sozinho, a acompanhar snacks ligeiros, ou antes das refeições com entradas leves, saladas, tapas, cocktail de marisco e fruta. Deve ser servido a uma temperatura de 6-8ºC.

Análise	Teor alcoólico	9,0 %
	Acidez total	5,55 g/l em ácido tartárico
	pH	3,25
	Açúcar	15 g/l
Enologia	Eng.º Miguel Móteo	

		0,750 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507010015
	ITF caixa	5602507050103
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