



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# Sanguinhal Chardonnay / Arinto 2013

**Classificação** Vinho Regional Lisboa

**Tipo** Branco

**Colheita** 2013

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Chardonnay (60%) e Arinto (40%)

**Vinificação** As uvas são colhidas à mão na data do seu melhor estado de maturação. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas de forma a obter um mosto frutado, equilibrado, e de boa acidez. Sofre uma fermentação parcial em barricas de carvalho francês a uma temperatura controlada de 16-18° C durante 15 a 20 dias.

**Engarrafamento** Engarrafado após 8 meses de estágio em cubas de aço inox

**Cor** Amarela esverdeada.

**Aroma** Aroma de fruta madura bem conjugado com o baunilhado da madeira

**Prova** Na boca apresenta-se frutado com boa acidez formando um conjunto fresco e equilibrado.

**Final de boca** Prolongado e persistente.

**Consumo** Imediato ou no prazo de 3 anos.

**Gastronomia** Acompanha muito bem com queijos de pasta mole, massas e peixes magros.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,00 g/l em ácido tartárico
	pH	3,44
	Açúcar	< 2 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo



<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	5602507020045
	ITF caixa	5602507050349
<b>Paletização Standard</b>	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	99
	Nº Fiadas / Palete	9
	Nº Caixas / Fiada	11
<b>Vedante</b>	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