



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Casabel 2014

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Branco

Colheita 2014

Clima Mediterrânico

Castas Vital (40%) e Fernão Pires (60%)

Produção 10,000 garrafas de 0,750 l

Vinificação As uvas são colhidas manualmente, e desengaçadas, sendo depois submetidas a um desengace total e a uma prensagem suave. O mosto lágrima é separado e defecado pelo frio. Após a defecação, são inoculadas leveduras seleccionadas no mosto decorrendo a fermentação alcoólica durante 15-20 dias à temperatura de 16° C.

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

Cor Cor citrina com tons dourados.

Aroma Aroma intenso e frutado.

Prova Sabor fresco com acidez equilibrada.

Final de boca Prolongado e persistente.

Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.

Gastronomia Ideal para o dia-a-dia a acompanhar entradas de marisco, saladas, peixes e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 8-10°.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	5,10 g/l em ácido tartárico
	pH	3,36
	Açúcar	1,7 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo



Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020526
	ITF caixa	5602507050394
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