



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Quinta de S. Francisco 2014

Classificação D.O.C. Óbidos

Tipo Branco

Colheita 2014

Clima Mediterrânico

Castas Vital (60%), Fernão Pires (20%) e Arinto (20%)

Vinificação As uvas são colhidas à mão em elevado estado de maturação. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas para se obter um mosto frutado, equilibrado, e com boa acidez. Este é defecado pelo frio e em seguida inoculado com leveduras seleccionadas. Sofre uma fermentação alcoólica a temperatura controlada, à volta de 16° C, durante 15 a 20 dias.

Engarrafamento Após 6 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Cor citrina.

Aroma Aromas finos e delicados com notas de limão.

Prova Na boca apresenta-se frutado e ligeiramente acidulo que lhe confere frescura.

Final de boca Final prolongado e seco.

Consumo Imediato ou no prazo de 3 anos.

Gastronomia Ótimo acompanhamento para pratos de peixe confeccionado e peixe grelhado gordo. Deve ser servido a uma temperatura de 10-12° C.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,00 g/l em ácido tartárico
	pH	3,42
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem		0,375 l	0,750 l
	EAN garrafa	5602507010077	5602507010084
	ITF caixa	5602507050332	5602507050080

Paletização	Nº Garrafas / Caixa	12	6
	Nº Caixas / Palete	100	100
Standard	Nº Fiadas / Palete	4	4
	Nº Caixas / Fiada	25	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