



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# Cerejeiras Colheita Seleccionada 2014

**Classificação** Vinho Regional Lisboa

**Tipo** Rosé

**Colheita** 2014

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Castelão (40%), Aragonez (40%) e Touriga Nacional (20%)

**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 os aromas característicos de frutos silvestres.

**Prova** Apresenta-se frutado, seco 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.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,60 g/l em ácido tartárico
	pH	3,37
	Açúcar	3 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

<b>Especificações da embalagem</b>		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020120
	ITF caixa	5602507050257

<b>Paletização Standard</b>	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](mailto:info@vinhos-sanguinhal.pt) | [www.vinhos-sanguinhal.pt](http://www.vinhos-sanguinhal.pt) | [facebook.com/C.A.Sanguinhal](https://facebook.com/C.A.Sanguinhal)

QUINTA  
DE  
S. FRANCISCO

QUINTA DAS CEREJEIRAS

QUINTA DO  
SANGUINHAL