



Companhia  
Agrícola  
do Sanguinhal

# Casabel Special Selection 2011

**Classificação** Vinho Regional Lisboa

**Tipo** Tinto

**Colheita** 2011

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Cabernet Sauvignon, Aragonez e Syrah

**Vinificação** As uvas são colhidas manualmente para preservar a qualidade e depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-26° durante 20 dias.

**Engarrafamento** Após 6 a 8 meses de estágio em cubas de aço inox.

**Cor** Ruby muito viva.

**Aroma** Aromas a frutos vermelhos (cerejas) e ligeiro toque de especiarias.

**Prova** Encorpado e macio na boca.

**Final de boca** Final frutado denotando a sua juventude.

**Consumo** Imediato ou nos próximos 2 anos.

**Gastronomia** Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido à temperatura de 16°-18°.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	4,80 g/l em ácido tartárico
	pH	3,75
	Açúcar	3 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	0,750 l	5602507020557
	ITF caixa		5602507050454
<b>Paletização Standard</b>	Nº Garrafas / Caixa	6	
	Nº Caixas / Palete	100	
	Nº Fiadas / Palete	5	
	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