

Sanguinhal

Cabernet Sauvignon/Aragonez

2010

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Tinto

Colheita 2010

Clima Mediterrânico

Castas Cabernet Sauvignon (40%) e Aragonez (60%)

Vinificação As uvas de Cabernet Sauvignon e Aragonez são vinificadas separadamente. Depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de inox onde ocorre a maceração prolongada durante 15 dias de forma a potenciar a cor e a estrutura do vinho. O mosto sofre fermentação com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C.

Engarrafamento Depois de uma análise cuidada das possíveis combinações das duas castas, é elaborado o lote que estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Cor Cor vermelha intensa.

Aroma Da combinação das castas surge um vinho com aromas a frutos silvestres bem conjugados com a madeira.

Prova Muito suave na boca com a fruta ainda bem presente.

Final de boca Final muito persistente.

Consumo Pode ser consumido já ou deixa-lo evoluir na garrafa durante mais 2/3 anos, altura em que atingirá o ponto máximo de evolução.

Gastronomia Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes e peixe no forno. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,50 g/l em ácido tartárico
	pH	3,84
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020434
	ITF caixa	5602507050233

Paletização	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	99
Standard	Nº Fiadas / Palete	9
	Nº Caixas / Fiada	11

Vedante Rolha de Cortiça

