



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# Quinta de S. Francisco

## Licoroso Doce

**Tipo** Licoroso Doce

**Colheita** 12 a 15 anos de idade

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Castelão, Carignan e Aragonez

**Vinificação** A tecnologia de fabrico deste licoroso doce é semelhante à usada no fabrico do Vinho do Porto. Com o mosto em plena fermentação alcoólica, é adicionada aguardente vínica de modo a que o teor alcoólico final adquirido, fique compreendido entre 18 e 21%. Após o seu fabrico, estagia ao longo de vários anos em tonéis de carvalho nacional e francês.

**Cor** Ruby clara com laivos acastanhados.

**Aroma** Aroma intenso e frutado, com notas de compota e frutos secos.

**Prova** Sabor doce e melado num vinho encorpado mas elegante.

**Final de boca** Final longo e potente com notas de frutos secos.

**Gastronomia** Deve consumir-se á temperatura de 13-15 de preferência á sobremesa, acompanhando queijos de pasta mole ou doces tradicionais.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	17 %
	Acidez total	4,90 g/l em ácido tartárico
	pH	3,60
	Açúcar	38 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	0,750 l
	ITF caixa	5602507030013

<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 | www.vinhos-sanguinhal.pt | facebook.com/C.A.Sanguinhal

QUINTA  
DE  
S. FRANCISCO

QUINTA DAS CEREJEIRAS

QUINTA DO  
SANGUINHAL