



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.

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

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,750 l
	ITF caixa	5602507030013

Paletização Standard	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