



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# Quinta de S. Francisco Aguardente Vínica Velha

**Tipo** Aguardente Vínica Velha

**Colheita** 10 a 12 anos de idade

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Boal Alicante e Malvasia Rei

**Vinificação** Para a obtenção desta aguardente de elevada qualidade, os vinhos que a originam são de baixo teor alcoólico e de elevada acidez total. A destilação é feita imediatamente após terminar a fermentação alcoólica, sem adição de qualquer quantidade de anidrido sulfuroso. Após a destilação, as aguardentes vão envelhecer em cascos de carvalho e é durante o seu estágio em madeira que vão sendo lentamente desdobradas com água pouco rica em sais minerais até cerca de 40% de volume.

**Cor** Topázio.

**Aroma** Aroma frutado, fino e delicado, com notas de mel e baunilha.

**Prova** De paladar intenso, com madeira muito suave suportada por taninos macios.

**Gastronomia** Deve ser consumida no final de uma boa refeição acompanhada de um café e um bom charuto.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	40 %
	Metanol	0,47 g/l
	Álcoois Superiores	1,77 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	0,7 l
	ITF caixa	5602507040036

<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