



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.

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

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,7 l
	ITF caixa	5602507040036

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