



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# Quinta da Bela Vista Carcavelos

**Região** Demarcada de Carcavelos

**Tipo** Generoso

**Colheita** > 50 anos

**Clima** Mediterrânico

**Castas** Galego Dourado

**Vinificação** As uvas após desengaço são esmagadas e prensadas. O mosto lágrima vai fermentar em tonéis de madeira, durante aproximadamente 1 mês. Após terminar a fermentação alcoólica é adicionada a aguardente vínica necessária para elevar o teor alcoólico a cerca de 20%. A esta aguardente foi adicionada uma percentagem de mosto lágrima para que o vinho contenha algum açúcar residual. O seu envelhecimento procedeu-se durante vários anos em tonéis de madeira.

**Cor** Âmbar, com laivos dourados

**Aroma** Intenso denotando idade e grande evolução. Notas de especiarias e frutos secos (amêndoa torrada e avelã), envoltas numa suave e agradável baunilha da madeira.

**Prova** Aveludado com sabor caramelizado e notas de figos secos, passas e algum fumado persistente. Encorpado e bem balanceado entre a sua estrutura e uma notável acidez final.

**Gastronomia** Excelente como aperitivo ou no final de uma refeição com um café na boa companhia de um chocolate negro e de um bom charuto.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	20 %
	Açúcar	10 g/l

0,750 l

**Especificações da embalagem** EAN garrafa  
ITF caixa

**Paletização Standard** N° Garrafas / Caixa  
N° Caixas / Palete  
N° Fiadas / Palete  
N° Caixas / Fiada

**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