

Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Casabel Special Selection 2012

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Branco

Colheita 2012

Clima Mediterrânico

Castas Arinto, Fernão Pires e Sauvignon Blanc

Vinificação Uvas colhidas manualmente, desengaçadas, ligeiramente esmagadas, repousam em maceração pelicular a frio (8-10°) durante 6-8 horas, para se extraírem os compostos fenólicos existentes na película da uva. Após prensagem e defecação pelo frio é feita inoculação com leveduras seleccionadas, sofrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura à volta de 18° durante 15-20 dias.

Engarrafamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Citrina.

Aroma Aromas florais pronunciados à casta Arinto.

Prova Vinho fresco e frutado.

Final de boca Final de prova prolongado e seco.

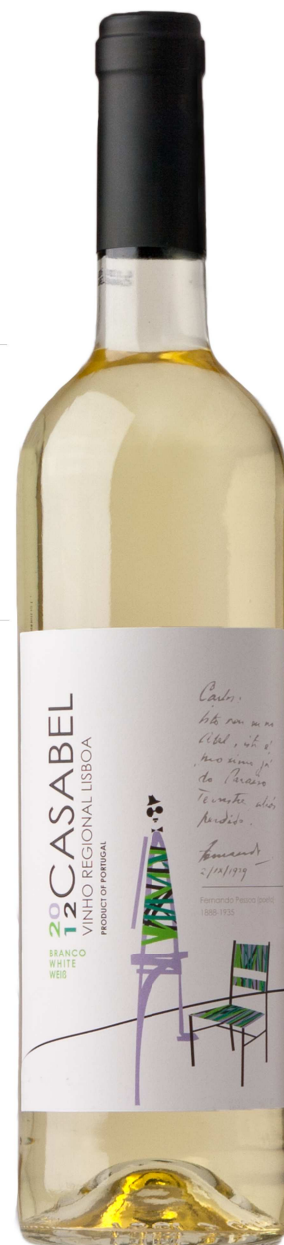
Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.

Gastronomia Servir a 10-12°. Acompanha entradas de marisco, saladas, peixes grelhados e carnes brancas.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	4,50 g/l em ácido tartárico
	pH	3,48
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,750 l	5602507020564
	ITF caixa		5602507050462
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