



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Quinta de S. Francisco

2013

Classificação D.O.C. Óbidos

Tipo Tinto

Colheita 2013

Clima Mediterrânico

Castas Castelão (60%), Aragonez (20%), Touriga Nacional (20%)

Vinificação As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-28° C durante 15 dias. Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de chocolate proveniente do seu estágio em madeira.

Engarrafamento Após 10 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano.

Cor Ruby.

Aroma Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de chocolate proveniente do seu estágio em madeira.

Prova Na boca é encorpado e muito macio, com notas de especiarias.

Final de boca Final de prova intenso e persistente.

Consumo Imediato ou no prazo de 6 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar pratos simples de carne e legumes confeccionados. A sua ligeira acidez confere-lhe uma frescura que permite também uma combinação muito agradável com pratos de peixe. Servir a 18° C.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,43 g/l em ácido tartárico
	pH	3,67
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

		0,375 l	0,750 l	1,5 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507020380	5602507020281	5602507020298
	ITF caixa	5602500750332	5602507050042	-
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	12	6	1
	Nº Caixas / Palete	100	99	-
	Nº Fiadas / Palete	4	9	-
	Nº Caixas / Fiada	25	11	-

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