

Quinta do Sanguinhal Tinto 2000

(D. O. C. Óbidos)

Produtor:	Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.	
Enólogo:	Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca	
Região:	D. O. C. Óbidos	
Tipo:	Tinto	
Colheita:	2000	
Clima:	Mediterrânico	
Solo:	Argiloso	
Castas:	Castelão (75%), Tinta Miúda (20%), Carignan (5%)	
Produção:	31.000 grfs. (750 ml) 1.166 grfs. (1500 ml)	
Vinificação:	As uvas são colhidas manualmente. O mosto fermentou em cubas de inox à temperatura de 26-28°C com maceração prolongada das massas após desengace total.	
Engarrafamento:	Engarrafado após 12 meses de estágio em barricas novas de carvalho francês. Estagia depois em garrafa até ser colocado no mercado.	
Análise:	Teor alcoólico: 13% Acidez total: 5,20 gr/l em ácido tartárico pH: 3,52 Açúcar: <2 gr/l	
Cor:	Cor vermelha intensa.	
Aroma:	Aromas concentrados com sugestões de baunilha e rico em fruta madura.	
Prova:	Na boca apresenta-se com muita estrutura, elegância, e com os taninos da madeira bem envolvidos com a fruta do vinho.	
Final de boca:	Final de prova intenso e persistente.	
Consumo:	Devido à sua idade e concentração de aromas, este tinto beneficia se for decantado. A oxigenação vai torná-lo mais suave e permitir que revele todo o seu potencial.	
Gastronomia:	Ideal para acompanhar queijos, caça, pratos de carne requintados, mariscos confeccionados e peixe fresco gordo. Servir a 18° C.	
Apresentação:	750 ml - garrafa bordalesa	código EAN 560 2507 020342
	- caixa de cartão (6 grfs.)	código ITF 1 560 2507 050134
	1500 ml - garrafa bordalesa	código EAN 560 2507 020366
	- caixa de cartolina/madeira (1 grf.)	

