

## Sanguinhal – Cabernet Sauvignon/Aragonez 2008 (Vinho Regional Lisboa)

<b>Produtor:</b>	Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.	
<b>Enólogos:</b>	Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca	
<b>Região:</b>	Lisboa	
<b>Tipo:</b>	Tinto	
<b>Colheita:</b>	2008	
<b>Clima:</b>	Mediterrânico	
<b>Castas:</b>	Cabernet Sauvignon e Aragonez	
<b>Produção:</b>	33.000 grfs. (750 ml)	
<b>Vinificação:</b>	As uvas de Cabernet Sauvignon e Aragonez são vinificadas separadamente. Depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de inox onde ocorre a fermentação com maceração prolongada durante 15 a 30 dias de forma a potenciar a cor e a estrutura do vinho. O mosto sofre fermentação com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C.	
<b>Engarrafamento:</b>	Depois de uma análise cuidada das possíveis combinações das duas castas, é elaborado o lote que estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês.	
<b>Análise:</b>	Teor alcoólico: 14,5 % Acidez total: 4,42 gr/l em ácido tartárico pH: 3,34 Açúcar: <2 gr/l	
<b>Cor:</b>	Cor vermelha intensa.	
<b>Aroma:</b>	Da combinação das castas surge um vinho com aromas a frutos silvestres bem conjugados com a madeira.	
<b>Prova:</b>	Muito suave na boca com a fruta ainda bem presente	
<b>Final de boca:</b>	Final muito persistente.	
<b>Consumo:</b>	Pode ser consumido já ou deixar evoluir na garrafa durante mais 2/3 anos, altura em que atingirá o ponto máximo de evolução	
<b>Gastronomia:</b>	Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C.	
<b>Apresentação:</b>	750 ml - garrafa bordalesa - caixa de cartão (6 grfs.)	código EAN 560 2507 020434 código ITF 560 2507 050233

