

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

Produtor:	Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.	
Enólogos:	Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca	
Região:	Lisboa	
Tipo:	Tinto	
Colheita:	2008	
Clima:	Mediterrânico	
Castas:	Cabernet Sauvignon e Aragonez	
Produção:	33.000 grfs. (750 ml)	
Vinificação:	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.	
Engarrafamento:	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.	
Análise:	Teor alcoólico: 14,5 % Acidez total: 4,42 gr/l em ácido tartárico pH: 3,34 Açúcar: <2 gr/l	
Cor:	Cor vermelha intensa.	
Aroma:	Da combinação das castas surge um vinho com aromas a frutos silvestres bem conjugados com a madeira.	
Prova:	Muito suave na boca com a fruta ainda bem presente	
Final de boca:	Final muito persistente.	
Consumo:	Pode ser consumido já ou deixar evoluir na garrafa durante mais 2/3 anos, altura em que atingirá o ponto máximo de evolução	
Gastronomia:	Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C.	
Apresentação:	750 ml - garrafa bordalesa - caixa de cartão (6 grfs.)	código EAN 560 2507 020434 código ITF 560 2507 050233

