



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

Sanguinhal

Cabernet Sauvignon/Syrah

2009

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Tinto

Colheita 2009

Clima Mediterrânico

Castas Cabernet Sauvignon e Syrah

Produção 13.333 garrafas de 0,75 l

Vinificação As uvas de Cabernet Sauvignon e Syrah 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.

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 deixa-lo 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.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,90 g/l em ácido tartárico
	pH	3,63
	Açúcar	2,7 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca

Especificações da embalagem		0,750 l
	EAN garrafa	5602507020427
	ITF caixa	5602507050226

Paletização	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	99
Standard	Nº Fiadas / Palete	9
	Nº Caixas / Fiada	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