

CEREJEIRAS COL. SELC. TINTO

2015

Classificação IG Lisboa

Tipo Tinto
Colheita 2015
Clima Atlântico
Castas Aragonez (50%), Cabernet Sauvignon (30%) e Petit Verdot (20%)
Vinificação As uvas são colhidas manualmente para preservar a qualidade e depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-27° durante 10 dias.

Engarrafamento Após 1 a 2 anos de estágio em cubas de aço inox.

Cor Ruby muito viva.

Aroma Aromas a frutos vermelhos (cerejas) e ligeiro toque de especiarias.

Prova Encorpado e macio na boca.

Final de boca Final frutado denotando a sua juventude.

Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido à temperatura de 16°-18°.

Análise	Teor alcoólico	13%
	Acidez total	5,09 g/l em ácido tartárico
	pH	3,76
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

		0,750 l	1,5 l
Especificações da embalagem	EAN garrafa	5602507020335	5602507020328
	ITF caixa	5602507050196	-
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6	1
	Nº Caixas / Palete	100	-
	Nº Fiadas / Palete	4	-
	Nº Caixas / Fiada	25	-

Vedante Rolha de Cortiça



Award

REVISTA DE
VINHOS
PARA ESPECIALISTAS E AMADORES



Wine Masters

Revista de Vinhos
best buy vintage 2000-Portugal

silver vintage 2004-Portugal

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