



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

QTA CEREJEIRAS GR.RESERVA ÓBIDOS BRANCO 2016

Classificação DO Óbidos

Tipo Branco

Colheita 2016

Clima Atlântico

Castas Chardonnay (50%), Arinto (40%) e Vital (10%)

Produção 2.666

Vinificação As uvas são colhidas manualmente em perfeito estado sanitário e de maturação. Completamente desengaçadas, foram ligeiramente esmagadas e prensadas para obter um mosto frutado e de boa acidez. A fermentação do mosto de Chardonnay decorreu em barricas de carvalho Francês e os restantes (50%) fermentou em inox à temperatura controlada de 16 – 18°C durante 21 dias.

Engarrafamento Engarrafado após 8 meses de fermentação e estágio em madeira e 4 meses de estágio em cuba de inox.

Cor Cor citrina carregada.

Aroma Aroma delicado e de grande complexidade aromática, com presença de fruta madura bem equilibrada com notas de baunilha provenientes do seu estágio em madeira.

Prova Muito bem equilibrado na boca, vinho de textura sedosa, com excelente estrutura e harmonia entre as notas frutadas e barrica.

Final de boca Muito elegante, com boa acidez e frescura.

Consumo Já ou nos próximos 5 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar peixes gordos e queijos de pasta mole. Deve ser consumido a 12-13°C.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,8 g/l em ácido tartárico
	pH	3,27
	Açúcar	< 1,5 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,75 L 5602507020601
	ITF caixa	5602507050417

Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	99
	Nº Fiadas / Palete	9
	Nº Caixas / Fiada	11

Vedante Rolha de Cortiça.

Prémios



1º Premium branco 2017
BASF



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