



Companhia  
do Agrícola  
Sanguinhal

# QTA SANGUINHAL RESERVA ÓBIDOS TINTO 2014

**Classificação** DO Óbidos

**Tipo** Tinto

**Colheita** 2014

**Clima** Atlântico

**Castas** Castelão (75%), Touriga Nacional (20%), Aragonez (5%)

**Vinificação** As uvas são colhidas manualmente. O mosto fermentou em cubas de inox à temperatura de 26-27°C com maceração prolongada das massas após desengace total.

**Engarrafamento** Engarrafado após 18 meses de estágio em barricas novas (30%) e usadas (70%) de carvalho francês. Estagia depois em garrafa até ser colocado no mercado.

**Cor** Cor rubi intenso

**Aroma** Aromas concentrados com sugestões de baunilha e rico em fruta madura.

**Prova** Na boca apresenta-se com muita estrutura, elegância, e com os taninos da madeira bem envolvidos com a fruta do vinho.

**Final de boca** Final de prova intenso e persistente.

**Consumo** Já ou nos próximos 8 anos.

**Gastronomia** Ideal para acompanhar queijos, caça, pratos de carne requintados, mariscos confeccionados e peixe fresco gordo. Servir a 16-18°C.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,77 g/l em ácido tartárico
	pH	3,61
	Açúcar	< 2 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	0,750 l		1,5 l	
	EAN garrafa	5602507020342	5602507020366	
Paletização	Nº Garrafas / Caixa	6	1	
	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