



Companhia  
Agrícola  
do Sanguinhal

# SÔTTAL FRISANTE ROSÉ

**Classificação** Vinho Regional Lisboa

**Tipo** Rosé

**Clima** Atlântico

**Castas** Castelão (40%), Aragonez (40%) e Touriga Nacional (20%)

**Vinificação** Uvas colhidas manualmente para preservar as suas características, e após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular (durante 10 horas) a 18°C. De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada à volta de 16° C, durante 20 dias.

**Engarrafamento** Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

**Cor** Rosa brilhante.

**Aroma** Muito fresco e elegante com os aromas frutos vermelhos, com predominância a morango e framboesa.

**Prova** Apresenta-se frutado, fresco e com algum corpo.

**Final de boca** Final frutado e macio, com ligeira efervescência que transmite elegância.

**Consumo** Imediato ou nos próximos 3 anos.

**Gastronomia** Servir a 8-10°. É um excelente aperitivo mas também acompanha muito bem patés, assados de peixe, aves e carnes brancas.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	12 %
	Acidez total	6,00 g/l em ácido tartárico
	pH	3,24
	Açúcar	22,00 g/l

**Enologia** Eng.º Miguel Móteo

0,750 l

<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	5602507020724
	ITF caixa	15602507020721

**Paletização** Nº Garrafas / Caixa 6

**Standard** Nº Caixas / Palete 105

Nº Fiadas / Palete 5

Nº Caixas / Fiada 21

**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