



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.

Análise	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

Especificações da embalagem	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