



Companhia  
Agrícola  
do  
Sanguinhal

# QTA DA BELA VISTA CARCAVELOS

## 70 ANOS

**Classificação** Demarcada de Carcavelos

**Tipo** Generoso

**Colheita** 70 anos

**Clima** Atlântico

**Castas** Galego Dourado

**Vinificação** As uvas após desengace são esmagadas e prensadas. O mosto lágrima fermentou em tonéis de madeira, durante aproximadamente 1 mês. Após terminar fermentação alcoólica é adicionada a aguardente vínica necessária para elevar o teor alcoólico a cerca de 18%. A esta aguardente foi adicionada uma percentagem de mosto lágrima para que o vinho contenha algum açúcar residual. O seu envelhecimento procedeu-se durante vários anos em tonéis de madeira.

**Cor** Âmbar com laivos dourados

**Aroma** Intenso denotando idade e grande evolução. Notas de especiarias e frutos secos (amêndoa e avelã), envoltas numa suave e agradável e uma notável acidez final.

**Prova** Aveludado com sabor caramelizado e notas de figos secos, passas e algum fumado persistente. Encorpado e bem balanceado entre a sua estrutura e uma notável acidez final.

**Gastronomia** Excelente como aperitivo ou no final de uma refeição com um café na boa companhia de um chocolate negro e de um bom charuto.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	18 %
	Acidez Total	7,1 g/l
	PH	3,19
	Açúcar	10g/l

**Especificações da embalagem** 0,750 l  
EAN garrafa 5602507030044  
ITF caixa

**Paletização** Nº Garrafas /

**Standard** Caixa  
Nº Caixas / Palete  
Nº Fiadas / Palete  
Nº Caixas / Fiada

**Vedante** Rolha de Cortiça



**Prémios**



**Decanter 2010**  
prata



**100% tasted blind**  
92 pontos

**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