



Companhia
Agrícola
do
Sanguinhal

SANGUINHAL-CHARDONNAY/ARINTO 2016

Classificação IG Lisboa

Tipo Branco

Colheita 2016

Clima Atlântico

Castas Chardonnay (60%) e Arinto (40%)

Vinificação As uvas são colhidas à mão na data do seu melhor estado de maturação. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas de forma a obter um mosto frutado, equilibrado, e de boa acidez. Sofre uma fermentação parcial em barricas de carvalho francês a uma temperatura controlada de 16-18° C durante 15 a 20 dias.

Engarrafamento Engarrafado após 8 meses de estágio em cubas de aço inox

Cor Amarela esverdeada.

Aroma Aroma de fruta madura bem conjugado com o baunilhado da madeira

Prova Na boca apresenta-se frutado com boa acidez formando um conjunto fresco e equilibrado.

Final de boca Prolongado e persistente.

Consumo Imediato ou no prazo de 3 anos.

Gastronomia Acompanha muito bem com queijos de pasta mole, massas e peixes magros.

Análise	Teor alcoólico	13 %
	Acidez total	5,80 g/l em ácido tartárico
	pH	3,39
	Açúcar	< 2 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo



Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,750 l	5602507020045
	ITF caixa		5602507050349

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

Vedante Rolha de Cortiça

Prémios



Vinhos Atlânticos 2016
Revista "O Escanção"
prata

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