



CEREJEIRAS COLHEITA SELECCIONADA LISBOA TINTO 2018

Classificação IG Lisboa.
Tipo Tinto.
Colheita 2018
Clima Atlântico.
Castas Aragonez, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.
Vinificação As uvas são colhidas manualmente, para preservar a qualidade. Depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a (25-27 °C), durante 10 dias.

Engarrafamento Após 1 ano de estágio em cubas de aço inox.
Cor Ruby muito viva.
Aroma Aromas a frutos vermelhos (cerejas) e ligeiro toque de especiarias.
Prova Vinho encorpado e macio na boca.
Final de boca Frutado denotando a sua juventude.
Consumo Imediato ou nos próximos 5 anos.
Gastronomia Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Servir a uma temperatura de 16-18 °C.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	5,00 g/L em ácido tartárico
	pH	3,71
	Açúcar	< 2,0 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

		0,750 L	1,5 L
Especificações da embalagem	EAN garrafa	560 2507 020 335	5602507020328
	ITF caixa	1 560 2507 020 332	-
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6	1
	Nº Caixas / Palete	100	-
	Nº Fiadas / Palete	4	-
	Nº Caixas / Fiada	25	-
Vedante	Rolha de Cortiça		



Prémios



Concours Mondial de
Bruxelles
(Colheita 2017)



Mundus Vini
(Colheita 2017)



London Wine Competition
(Colheita 2017)

QUINTA
DAS
CEREJEIRAS

QUINTA
DE
S. FRANCISCO

QUINTA DO
SANGUINHAL

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda
Sede | Quinta das Cerejeiras - Apartado 5 | 2544-909 Bombarral
Tel. +351 262 609 190 Fax +351 262 609 191 | info@sanguinhal.pt

www.sanguinhal.pt