



# PENÍNSULA LISBOA TINTO

## 2018

**Classificação** IG Lisboa.

**Tipo** Tinto.

**Colheita** 2018

**Clima** Atlântico.

**Castas** Castelão e Aragonez.

**Vinificação** As uvas depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado em cubas de inox com controle de temperatura a (25-27 °C), com uma maceração suave.

**Engarrafamento** Após 5 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano de segunda utilização.

**Cor** Ruby intenso.

**Aroma** Aromas a frutos vermelhos maduros, especiarias e notas de baunilha.

**Prova** Vinho muito macio na boca.

**Final de boca** Suave e persistente.

**Consumo** Imediato ou nos próximos 5 anos.

**Gastronomia** Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confecionados. Servir a uma temperatura de 16-18 °C.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13,0 %
	Acidez total	5,5 g/L em ácido tartárico
	pH	3,63
	Açúcar	5,0 g/L

**Enólogo** Eng.º Miguel Móteo

		0,750 L
<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	560 2507 020 373
	ITF caixa	1 560 2507 020 370
<b>Paletização Standard</b>	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
	Nº Fiadas / Palete	4
	Nº Caixas / Fiada	25
<b>Vedante</b>	Rolha de Cortiça	



### Prémios



**Berliner Wine Trophy**  
**OURO**



**Korea Wine Challenge**  
**BRONZE**



**International Wine & Spirits Competition – Cathay Pacific Hong Kong**  
(Colheita 2017)



**AWC Vienna**  
**OURO**  
(Colheita 2017)



**Asia Wine Trophy**  
**OURO**  
(Colheita 2017)



**Berliner Wine Trophy**  
**OURO**  
(Colheita 2017)



**CWSA**  
**PRATA**  
(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