



CASABEL LISBOA TINTO

2019

Classificação IG Lisboa.

Tipo Tinto.

Colheita 2019

Clima Atlântico.

Castas Castelão, Aragonez e Touriga Nacional.

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), durante 10 dias, com uma maceração suave.

Engarrafamento Após 4 meses de estágio em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

Cor Ruby.

Aroma Aromas a frutos vermelhos maduros e notas tostadas.

Prova Vinho muito macio na boca.

Final de boca Final de prova 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.

Análise	Teor alcoólico	13,0 %
	Acidez total	5,3 g/L em ácido tartárico
	pH	3,70
	Açúcar	5,0 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	560 2507 020 519
	ITF caixa	560 2507 050 387
	Paletização Standard	
	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
	Nº Fiadas / Palete	4
Nº Caixas / Fiada	25	
Vedante	Rolha de Cortiça	



Prémios



Revista de Vinho
Boa Compra
(Colheita 2018)



CWSA
OURO
(Colheita 2018)



HKIWSC
PRATA
(Colheita 2018)



Berliner Wine Trophy
OURO
(Colheita 2018)



Portugal Wine Trophy
OURO
(Colheita 2016)

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