



# SANGUINHAL – ARINTO & CHARDONNAY

## 2019

**Classificação** Vinho Regional Lisboa.  
**Tipo** Branco.  
**Colheita** 2019  
**Clima** Atlântico.  
**Castas** Arinto e Chardonnay.  
**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. A fermentação ocorre de forma parcial em barricas de carvalho francês, a uma temperatura controlada de 16-18° C, durante 15-20 dias.

**Engarraamento** Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.  
**Cor** Cor amarela esverdeada.  
**Aroma** Aroma de fruta madura, algumas notas cítricas bem conjugadas 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 nos próximos 3 anos.  
**Gastronomia** Ideal para no dia-a-dia acompanhar queijos de pasta mole, massas e peixes magros. Servir a uma temperatura de 10-12° C.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	13,0 %
	Acidez total	6,60 g/L em ácido tartárico
	pH	3,27
	Açúcar	< 2,0 g/L
<b>Enólogo</b>	Eng.º Miguel Móteo	

<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	560 2507 020 045	
	ITF caixa	1 560 2507 020 042	
	<b>Paletização Standard</b>	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100	
	Nº Fiadas / Palete	9	
	Nº Caixas / Fiada	11	
<b>Vedante</b>	Rolha de Cortiça		



### Prémios



**Concurso CVR**  
**Melhor da Região de Lisboa**  
**OURO**  
 (Colheita 2018)



**7th Asia Wine Trophy**  
**OURO**  
 (Colheita 2018)



**Asia Wine Trophy 2019**  
**OURO**  
 (Colheita 2018)

**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