



CASABEL LISBOA BRANCO

2019

Classificação IG Lisboa.
Tipo Branco.
Colheita 2019
Clima Atlântico.
Castas Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc.
Vinificação As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas. São depois submetidas a um desengace total e a uma prensagem suave. O mosto lágrima é separado e defecado pelo frio. Após a defecação, são inoculadas leveduras seleccionadas no mosto, decorrendo a fermentação alcoólica durante 15-20 dias à temperatura de 16° C.

Engarrafamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.
Cor Cor citrina com tons dourados.
Aroma Aroma frutado com presença bastante marcada de frutos tropicais.
Prova Vinho fresco com acidez equilibrada.
Final de boca Prolongado e persistente.
Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.
Gastronomia Ideal para no dia-a-dia acompanhar entradas de marisco e saladas, pratos de peixes e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 8-10° C.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	6,00 g/L em ácido tartárico
	pH	3,30
	Açúcar	< 1,5 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

Especificações da embalagem	EAN garrafa	560 2507 020 526	
	ITF caixa	1 560 2507 020 547	
	Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100	
	Nº Fiadas / Palete	4	
Vedante	Nº Caixas / Fiada	25	
	Vedante	Rolha de Cortiça	



Prémios



Decanter World Wine
commended - 2016
(Colheita 2015)

Concurso de Vinhos de Lisboa 2017



PRATA - 2017
(Colheita 2016)



AWC Vienna
PRATA
(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