



# CEREJEIRAS LISBOA BRANCO

## 2019

**Classificação** Vinho Regional Lisboa.

**Tipo** Branco.

**Colheita** 2019

**Clima** Atlântico.

**Castas** Arinto, Fernão Pires, Vital e Sauvignon Blanc.

**Vinificação** As uvas são totalmente desengaçadas, sujeitas em seguida 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 16-18° C.

**Engarrafamento** Após 3 meses de estágio em cubas de aço inox.

**Cor** Cor citrina com tons dourados.

**Aroma** Aroma com notas frutadas a maçã e ligeiro floral.

**Prova** Vinho fresco com acidez equilibrada.

**Final de boca** Frutado 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 10-12° C.

<b>Análise</b>	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	6,00 g/L em ácido tartárico
	pH	3,30
	Açúcar	< 2,0 g/L
<b>Enólogo</b>	Eng.º Miguel Móteo	

		0,375 L	0,750 L
<b>Especificações da embalagem</b>	EAN garrafa	560 2507 010 138	560 2507 010 121
	ITF caixa	1 560 2507 010 159	1 560 2507 010 128
<b>Paletização Standard</b>	Nº Garrafas / Caixa	12	12
	Nº Caixas / Palete	90	48
<b>Vedante</b>	Nº Fiadas / Palete	5	4
	Nº Caixas / Fiada	18	12
	Rolha de Cortiça / Screwcap		



### Prémios



REVISTA "O ESCANÇÃO"  
PRATA (86 pontos)  
(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