



PENÍNSULA DE LISBOA BRANCO

2019

Classificação Vinho Regional Lisboa.
Tipo Branco.
Colheita 2019
Clima Atlântico.
Castas Arinto, Moscatel-Graúdo e Sauvignon Blanc.
Vinificação As uvas são colhidas manualmente e desengaçadas. São ligeiramente esmagadas, repousando em maceração pelicular a frio (8-10 °C) durante 6-8 horas, sendo extraídos os compostos aromáticos existentes na película da uva. Após prensagem e defecação pelo frio é feita inoculação com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura (16 °C) durante 15-20 dias.

Engarraamento Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.
Cor Cor citrina.
Aroma Aromas tropicais pronunciados às castas ricas em compostos terpénicos.
Prova Vinho fresco e bastante frutado.
Final de boca Prolongado e seco.
Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.
Gastronomia Ideal para no dia-a-dia acompanhar entradas de marisco e saladas, pratos de peixes grelhados e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 10-12° C.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	6,80 g/L em ácido tartárico
	pH	3,25
	Açúcar	< 2,0 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

Especificações da embalagem		0,750 L	
	EAN garrafa	560 2507 010 145	
	ITF caixa	1 560 2507 010 128	
	Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
		Nº Caixas / Palete	100
		Nº Fiadas / Palete	4
		Nº Caixas / Fiada	25
Vedante	Screwcap		



Prémios



Boa Compra
Revista de Vinhos
(Colheita 2017)



AWC Vienna 2018
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