



QTA CEREJEIRAS ROSE

2019

Classificação IG Lisboa.

Tipo Rosé.

Colheita 2019

Clima Atlântico.

Castas Castelão & Moscatel-Graúdo.

Vinificação As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem desengaçadas e ligeiramente esmagadas, são submetidas a uma maceração pelicular ligeira, durante 6 horas. Seguidamente, após ligeira prensagem das massas, o mosto fermentou de bica aberta com temperatura controlada a 16º C, durante 20 dias.

Engarrafamento Após 6 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Cor salmão claro.

Aroma Muito fresco e elegante com aromas florais, menta e frutos silvestres.

Prova Vinho frutado, seco e com final persistente.

Final de boca Longo e equilibrado.

Consumo Imediato ou nos próximos 3 anos.

Gastronomia Excelente aperitivo. Ideal para acompanhar patés, pratos de peixe assado, aves e carnes brancas. Servir a uma temperatura de 10-12º C.

Análise	Teor alcoólico	12,5 %
	Acidez total	6,70 g/L em ácido tartárico
	pH	3,22
	Açúcar	2,0 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

Especificações da embalagem		0,750 L
	EAN garrafa	560 2507 0208 09
	ITF caixa	1 560 2507 0208
	Paletização Standard	06
	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	84
	Nº Fiadas / Palete	7
Vedante	Nº Caixas / Fiada	12
	Nº de Garrafas (produzidas)	2 666
	Rolha de Cortiça.	



Prémios



16,5 pontos – Muito Bom
Revista Paixão pelo Vinho

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