



# CASABEL LISBOA ROSÉ 2022

## CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

## TIPO |

ROSE

## COLHEITA |

2022

## CLIMA |

Atlântico

## CASTAS |

Castelão (40%), Aragonez (30%) e Syrah (30%)

## VINIFICAÇÃO |

As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular prolongada, durante 12 horas. De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada a 16°C, durante 20 dias.

## ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

## COR |

Cor Rosada.

**AROMA |** Muito fresco e elegante com predominância de aromas a frutos vermelhos (framboesa e morango).

## PROVA |

Vinho frutado, fresco e com corpo médio.

## FINAL DE BOCA |

Final longo e muito macio

## 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°-12°C.

## ANÁLISE |

Teor alcoólico - 12%

Acidez total - 5,42 g/L em ácido tartárico

pH - 3,46

Açúcar - < 1,2 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

## ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 618

ITF caixa | 1 560 2507 020 615

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Palete | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

## VEDANTE |

Screwcap



AWC VIENNA  
SEAL OF APPROVAL



INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP  
ROSE BEST VALUE



INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP  
ROSE BRONZE

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda

Sede | Quinta das Cerejeiras - Apartado 5 | 2544-909 Bombarral Tel.: +351 262 609 190 | info@sanguinhal.pt | www.sanguinhal.pt