



CASABEL LISBOA ROUGE 2022

CLASSIFICATION |

IG Lisboa

TYPE |

ROUGE

MILLÉSIME |

2022

CLIMAT |

Atlantique.

CÉPAGES |

Castelão, Aragonez et Touriga Nacional.

VINIFICATION |

Les raisins sont cueillis à la main. Ils sont entièrement égrappés et légèrement foulés, puis transférés dans des cuves en acier inoxydable. Le moût subit une fermentation sous température contrôlée de (25-27°C), pendant 10 jours.

MISE EN BOUTEILLE |

Après 4 mois de vieillissement en fût de chêne français, suivi d'une étape en bouteille.

COULEUR |

Rouge vif.

ARÔME |

Fruité et bien structuré.

NOTES DE DÉGUSTATION |

Avec une finale douce, il est très facile à boire.

CONSOMMATION |

Peut-être consommé immédiatement ou dans les 5 prochaines années.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION |

Accompagne très bien le poisson, la viande et les pâtes. Servir à 16-18°C.

ANALYSES |

Taux d'alcool - 13%

Taux d'acidité - 5,80 g/L acide tartrique

PH - 3,56

Sucre - 3,2 g/L

Oenologue Eng.º Miguel Móteo

SPÉCIFICATIONS SUR L'EMBALLAGE STANDARD DE MISE EN PALETTE |

0,750 L

EAN bouteilles | 560 2507 020 519

ITF caisse | 560 2507 050 387

Nº Bouteilles / Caisse | 6

Nº Caisses / Palette | 100

Nº Rangée / Palette | 4

Nº Caisses / Rangée | 25

TYPE DE BOUCHON |

Liège.



ASIA WINE CHALLENGE
2023 - GOLD



AWC VIENNA
GOLD MEDAL 2021



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



BERLINER WINE
TROPHY OURO



REVISTA DE VINHOS
BOA COMPRA

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