



CASABEL LISBOA TINTO 2022

CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

TIPO |

TINTO

COLHEITA |

2022

CLIMA |

Atlântico

CASTAS |

Castelão, Aragonez e Touriga Nacional.

VINIFICAÇÃO |

As uvas depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado em cubas de inox com controle de temperatura a (25°-27° C), durante 10 dias, com uma maceração suave.

ENGARRAFAMENTO |

Após 4 meses de estágio em barricas de carvalho francês, seguido de estágio em garrafa.

COR |

Ruby.

AROMA | Aromas a frutos vermelhos maduros e notas tostadas.

PROVA |

Vinho muito macio na boca.

FINAL DE BOCA |

Final de prova persistente.

CONSUMO |

Imediato ou nos próximos 5 anos.

GASTRONOMIA |

Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confecionados. Servir a uma temperatura de 16-18° C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13%

Acidez total - 5,80 g/L em ácido tartárico

pH - 3,56

Açúcar - < 3,2 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 519

ITF caixa | 1 560 2507 020 516

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Palete | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Rolha de Cortiça



ASIA WINE CHALLENGE
2023 - GOLD



AWC VIENNA
GOLD MEDAL 2021



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



BERLINER WINE
TROPHY OURO



REVISTA DE VINHO
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