



QTA CEREJEIRAS G.RESERVA ÓBIDOS BRANCO 2023

CLASSIFICAÇÃO | DO Óbidos Grande Reserva

TIPO | Branco

COLHEITA | 2023

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Chardonnay, Arinto e Vital.

VINIFICAÇÃO | As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg em perfeito estado sanitário e de maturação. Após 24 horas em câmara de frio com temperatura controlada (6°C), foram completamente desengaçadas, em seguida ligeiramente esmagadas e prensadas para obter um mosto frutado e de boa acidez. A fermentação do mosto de Chardonnay decorreu em barricas de carva lho Francês, e os restantes (50%) fermentaram em cubas de inox com controlo de temperatura (16-18°C) durante 21 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Engarrafado após 8 meses de fermentação e estágio em barricas de carvalho francês e 4 meses de estágio em cuba de inox.

COR | Cor citrina carregada.

AROMA | Aroma delicado e de grande complexidade aromática, com presença de fruta madura bem equilibrada com notas de baunilha provenientes do seu estágio em madeira.

PROVA | Muito bem equilibrado na boca, vinho de textura sedosa, com excelente estrutura e harmonia entre as notas frutadas e barrica.

FINAL DE BOCA | Muito elegante, com boa acidez e frescura.

CONSUMO | Imediato e/ou nos próximos 5 anos.

GASTRONOMIA |

Ótimo para acompanhar peixes gordos e queijos de pasta mole. Servir a uma temperatura de 12-13°C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13%
Acidez total - 6,5 g/L em ácido tartárico
pH - 3,42
Açúcar - 3,1 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L	1,50 L
EAN garrafa 560 2507 020 601	560 2507 010 190
ITF caixa 1 560 2507 020 639	
Nº Garrafas por Caixa 6	1
Nº Caixas por Paleta 84	
Nº Fiadas por Paleta 7	
Nº Caixas por Fiada 12	
Nº Garrafas (produzidas) 12 000	230

VEDANTE | Rolha de Cortiça.



ESCAÇÕES DE PORTUGAL
TABULADEIRA OURO



AWC VIENNA
OURO



CWSA
DUPLO OURO



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



CHALLENGE DU VIN
OURO

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