

QTA CEREJEIRAS ÓBIDOS ROSÉ 2023

CLASSIFICAÇÃO | DOC Óbidos

TIPO | Rosé

COLHEITA | 2023

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Moscatel Galego Roxo e Castelão.

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 16°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°-12° C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 12,5%

Acidez total - 5,70 g/L em ácido tartárico

pH - 3,41

Açúcar - 1,9 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 0208 09

ITF caixa | 1 560 2507 0208 06

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 84

Nº Fiadas por Paleta | 7

Nº Caixas por Fiada | 12

Nº Garrafas (produzidas) | 1 350

VEDANTE | Rolha de Cortiça.



PRÉMIOS W2024
VINHO ROSÉ DO ANO



ESCANÇÕES DE PORTUGAL
QUALIDADE DE OURO



MEININGER'S INTERNATIONAL ROSE AWARD
90 PONTOS



REVISTA GRANDES ESCOLHAS
BOA ESCOLHA

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