



QTA SANGUINHAL GRANDE ESCOLHA ÓBIDOS BRANCO 2022

CLASSIFICAÇÃO |
DO Óbidos Grande Escolha

TIPO |
Branco

COLHEITA |
2022

CLIMA |
Atlântico

CASTAS |
Arinto, Vital e Viosinho.

VINIFICAÇÃO |
As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg em perfeito estado sanitário e de maturação. Após 7 dias de maceração pelicular das massas a frio, fermentou, durante 18 dias em cubas de inox com controlo de temperatura (16 -18 °C) . Seguido de estágio durante 10 meses em barricas de carvalho francês, com “batonnage” .

ENGARRAFAMENTO |
Engarrafado após estágio em barricas de carvalho francês e 3 meses de estágio em cuba de inox.

COR | Cor palha com reflexos esverdeados.



AROMA | Aroma de grande intensidade e complexidade, fresco, maçã verde, toranja e ligeiras notas de pão torrado provenientes do estágio em barrica.

PROVA | Vinho de sabor vibrante, textura amanteigada com notas cítricas e ligeira salinidade .

FINAL DE BOCA |
Excelente equilíbrio entre a acidez e os taninos da barrica .

CONSUMO |
Imediato e/ou nos próximos 10-15 anos.

GASTRONOMIA |
Ótimo para acompanhar pratos de peixes e mariscos grelhados, carnes magras e queijos de leite de ovelha. Servir a uma temperatura de 10-12° C

ANÁLISE |
Teor alcoólico - 13%
Acidez total - 6,4 g/L em ácido tartárico
pH - 3,5
Açúcar - < 1,5 g/ L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD |**

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 010 176
ITF caixa | 1 560 2507 010 173
Nº Garrafas por Caixa | 6
Nº Caixas por Paleta | 84
Nº Fiadas por Paleta | 7
Nº Caixas por Fiada | 12
Nº de Garrafas (produzidas) | 2 440

VEDANTE | Rolha de Cortiça.