



QTA SANGUINHAL GRANDE ESCOLHA ÓBIDOS TINTO 2018

CLASSIFICAÇÃO | DO Óbidos Grande Escolha

TIPO | Tinto

COLHEITA | 2018

CLIMA | Atlântico

CASTAS |

Castelão, Touriga Nacional e Aragonez.

VINIFICAÇÃO |

As uvas foram colhidas manualmente em perfeito estado sanitário e de maturação. A fermentação processa-se em cubas de inox com maceração suave e prolongada das massas após desengace total. O processo fermentativo decorre a temperatura controlada (26-27 °C), durante 10 dias. Estagiou durante 36 meses em barrica de carvalho francês.

ENGARRAFAMENTO |

Engarrafado após 36 meses de estágio em barricas novas (30%) e usadas (70%) de carvalho francês. Estagia depois em garrafa até ser colocado no mercado.

COR | Cor granado profundo.

AROMA | Frutos pretos maduros, com notas balsâmicas e especiarias, final ligeiro fumado e tabaco proveniente do longo estágio em barricas.

PROVA | Na boca apresenta-se com taninos firmes de boa qualidade em equilíbrio com acidez.

FINAL DE BOCA | Final de prova elegante e harmonioso.

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

GASTRONOMIA |

Ótimo para acompanhar pratos de carnes grelhadas, pratos de carne de caça massas e queijos curados. Servir a uma temperatura de 16-18°C.

ANÁLISE |

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

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L	1,5 L
EAN garrafa 560 2507 020 342	560 2507 020 366
ITF caixa 1 560 2507 0 2 0 3 56	-
Nº Garrafas por Caixa 6	1
Nº Caixas por Paleta 66	-
Nº Fiadas por Paleta 6	-
Nº Caixas por Fiada 11	-

VEDANTE | Rolha de Cortiça.



WINE ENTHUSIAST
91 PONTOS



TASTED BY ANDREAS LARSSON
91 PONTOS



GOLD
BERLINER WEIN TROPHY



REVISTA
GRANDES ESCOLHAS
18,5 PONTOS

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