



SANGUINHAL T.N P.V. RESERVA 2021

CLASSIFICAÇÃO | IG Lisboa Reserva

TIPO | Tinto

COLHEITA | 2021

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Touriga Nacional e Petit Verdot.

VINIFICAÇÃO | As uvas Touriga Nacional e Petit Verdot foram vinificadas separadamente. Depois de desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de inox onde ocorre a fermentação com maceração prolongada durante 15 dias. O mosto sofre fermentação com controlo de temperatura cerca dos 25°-27 °C.

ENGARRAFAMENTO | Depois de uma análise cuidada das combinações das duas cubas, é selecionado o lote que estagia durante 18 meses em barricas de carvalho francês.

COR | Ruby intensa.

AROMA | Destas duas castas surge um vinho sedutor. Aromas a violeta da casta Touriga Nacional, combinam com notas de frutos vermelhos da casta Petit Verdot e a baunilha do carvalho francês, para proporcionar momentos de raro prazer.

PROVA | Na boca apresenta se muito macio, encorpado, harmonioso e elegante .

FINAL DE BOCA |

Tem um final de prova longo e macio.

CONSUMO |

Imediato, ou deixar e voluir em garrafa até 5 anos.

GASTRONOMIA |

Excelente acompanha mento para queijos , pratos de carnes vermelhas , caça e massas. 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

EAN garrafa | 560 2507 020 762

ITF caixa | 1 560 2507 020 769

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Rolha de Cortiça



CONCURSO
VINHOS DE LISBOA



AWC VIENNA
PRATA



WINE ENTHUSIAST
91 PONTOS



100% BLIND
ANDREAS LARSSON



INTERNATIONAL WINE
CHALLENGE COMMENDED AWARD

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