



SÔTTAL LISBOA BRANCO 2024

CLASSIFICAÇÃO | IG Lisboa

TIPO | Branco

COLHEITA | 2024

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Moscatel-Graúdo e Arinto.

VINIFICAÇÃO | As uvas são colhidas à mão numa fase ligeiramente anterior à sua maturação. Depois de totalmente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas para se obter um mosto fresco, leve e de boa acidez. O mosto lágrima obtido, após defecação estática pelo frio, é inoculado com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura (16°C) durante 20 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor citrina clara característica do seu especial modo de vinificação.

AROMA | Aroma fresco, em que se destaca a casta moscatel.

PROVA | Na boca muito fresco e ligeiro. Com nota de frutos tropicais.

FINAL DE BOCA | Equilibrado para um vinho com 9,5% de álcool.

CONSUMO | Consumir jovem (até 2-3 anos).

GASTRONOMIA | Ideal para ser consumido bem fresco a qualquer momento do dia, sozinho, a acompanhar snacks ligeiros, ou antes das refeições com entradas leves, saladas, tapas, cocktail de marisco, Sushi e fruta. Servir a uma temperatura de 6°-8°C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 9,5%

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 | 5 6 0 250 7 010 0 15

ITF caixa | 1 5 60 250 7 0 10 01 2

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE | Screwcap



WOMEN'S INTERNATIONAL
TROPHY OURO



CONCURSO
VINHOS DE LISBOA



GEOPARQUE OESTE
PREGO DOURADO



CONCURSO VINHOS DE LISBOA
EXCELENCIA | TOP 5



WOMEN'S INTERNATIONAL
TROPHY 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