



PENÍNSULA DE LISBOA ROSÉ 2023

CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

TIPO |

Rose

COLHEITA |

2023

CLIMA |

Atlântico

CASTAS |

Aragonez e Syrah

VINIFICAÇÃO |

As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular, durante 12 horas. De seguida é fermentado de bica aberta com temperatura controlada a 16° C, durante 20 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR |

Cor rosada intensa.

AROMA |

Muito fresco e elegante com os aromas característicos de frutos silvestres.

PROVA |

Vinho frutado, seco e com corpo médio.

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%

Acidez total - 5,50 g/L em ácido tartárico

pH - 3,45

Açúcar - < 1,7 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 717

ITF caixa | 1 560 2507 020 714

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Palete | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE |

Screwcap



AWC VIENNA
SEAL OF APPROVAL



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



AWC VIENNA
PRATA

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