



PENÍNSULA DE LISBOA TINTO 2024

CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

TIPO |

Tinto

COLHEITA |

2024

CLIMA |

Atlântico

CASTAS |

Castelão 50% e Aragonez 50%

VINIFICAÇÃO |

As uvas depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado em cubas de inox com controle de temperatura a (25°-27° C), com uma maceração suave.

ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano de segunda utilização.

COR |

Ruby intenso.

AROMA | Aromas a frutos vermelhos maduros, especiarias e notas de baunilha.

PROVA |

Vinho muito macio na boca.

FINAL DE BOCA |

Suave e persistente.

CONSUMO |

Imediato ou nos próximos 5 anos.

GASTRONOMIA |

Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confeccionados. Servir a uma temperatura de 16°-18°C.

ANÁLISE |

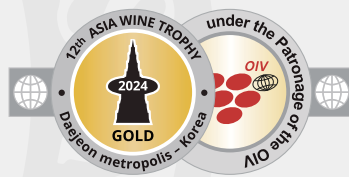
Teor alcoólico - 13%
Acidez total - 5,6 g/L em ácido tartárico
pH - 3,7
Açúcar - > 4,8 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L
EAN garrafa | 560 2507 020 373
ITF caixa | 1 560 2507 020 370
Nº Garrafas por Caixa | 6
Nº Caixas por Palete | 100
Nº Fiadas por Paleta | 4
Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE |

Rolha de Cortiça.



AWC VIENNA
SEAL OF APPROVAL



AWC VIENNA
OURO



CWSA
DUPLO OURO



FRANKFURT INTERNATIONAL
TROPHY OURO



CHALLENGE DU VIN
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