



Cerejeiras Colheita Seleccionada 2010 (Vinho Regional Lisboa)

Produtor:	<i>Companhia Agrícola do Sanguinhal, L.da.</i>		
Enólogos:	<i>Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca</i>		
Região:	<i>Lisboa (vinho regional)</i>		
Tipo:	<i>Tinto</i>		
Colheita:	<i>2010</i>		
Clima:	<i>Mediterrânico</i>		
Solo:	<i>Argiloso</i>		
Castas:	<i>60% Aragonez e 40% Cabernet Sauvignon</i>		
Produção:	<i>33,333 garrafas (750ml)</i>		
Vinificação:	<i>As uvas são colhidas manualmente para preservar a qualidade e depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para uma cuba de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-26º durante 20 dias.</i>		
Engarrafamento:	<i>Após 6 a 8 meses de estágio em cubas de aço inox,</i>		
Análise:	<i>Teor alcoólico:</i>	<i>13,5%</i>	
	<i>Acidez total:</i>	<i>4,30 g/l em ácido tartárico</i>	
	<i>pH:</i>	<i>3,66</i>	
	<i>Açúcar:</i>	<i>3,2 g/l</i>	
Cor:	<i>Ruby muito viva.</i>		
Aroma:	<i>Aromas a frutos vermelhos (cerejas) e ligeiro toque de especiarias.</i>		
Prova:	<i>Encorpado e macio na boca.</i>		
Final de boca:	<i>Final frutado denotando a sua juventude</i>		
Consumo:	<i>Imediato ou nos próximos 2 anos.</i>		
Gastronomia:	<i>Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido à temperatura de 16º-18º.</i>		
Apresentação:	<i>750 ml - garrafa bordalesa</i> <i>- caixa de cartão (6 grfs.)</i>	<i>código EAN 560 2507 010091</i> <i>código ITF 1 560 2507 050070</i>	

Hamburguer Ricciardi e saladas. Jantar em 19/04/2013.