



Cerejeiras

Colheita Seleccionada

2013

Classificação Vinho Regional Lisboa

Tipo Tinto

Colheita 2013

Clima Mediterrânico

Castas Aragonez (50%), Cabernet Sauvignon (30%) e Petit Verdot (20%)

Vinificação 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 25-26° durante 10 dias.

Engarrafamento Após 1 a 2 anos de estágio em cubas de aço inox.

Cor Ruby muito viva.

Aroma Aromas a frutos vermelhos (cerejas) e ligeiro toque de especiarias.

Prova Encorpado e macio na boca.

Final de boca Final frutado denotando a sua juventude.

Consumo Imediato ou nos próximos 2 anos.

Gastronomia Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido à temperatura de 16°-18°.

Análise	Teor alcoólico	13%
	Acidez total	5,20 g/l em ácido tartárico
	pH	3,76
	Açúcar	<1.5 g/l

Enologia Eng.º Miguel Móteo

Especificações da embalagem	EAN garrafa	0,750 l	1,5 l
	ITF caixa	5602507020335	5602507020328
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6	1
	Nº Caixas / Palete	100	-
	Nº Fiadas / Palete	5	-
	Nº Caixas / Fiada	11	-
Vedante	Rolha de Cortiça		



Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda. - Quinta das Cerejeiras – Ap. 5, 2544-909 Bombarral – PORTUGAL
Tel 262 609 190 / 8 | Fax 262 609 191 | info@vinhos-sanguinhal.pt | www.vinhos-sanguinhal.pt | facebook.com/C.A.Sanguinhal



QUINTA DAS CEREJEIRAS



Safra 2013. Jantar em 11/07/2016.