



CASABEL LISBOA ROSE 2022

CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

TIPO |

ROSE

COLHEITA |

2022

CLIMA |

Atlântico

CASTAS |

Castelão (40%), Aragonez (30%) e Syrah (30%)

VINIFICAÇÃO |

As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem ligeiramente prensadas, são submetidas a uma maceração pelicular prolongada, 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.

AROMA | Muito fresco e elegante com predominância de aromas a frutos vermelhos (framboesa e morango).

PROVA |

Vinho frutado, fresco e com corpo médio.

FINAL DE BOCA |

Final longo e muito macio

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 - 5,42 g/L em ácido tartárico

pH - 3,46

Açúcar - < 1,2 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 618

ITF caixa | 1 560 2507 020 615

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 100

Nº Fiadas por Paleta | 4

Nº Caixas por Fiada | 25

VEDANTE |

Screwcap



AWC VIENNA
SEAL OF APPROVAL



INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP
ROSE BEST VALUE



INTERNATIONAL CHAMPIONSHIP
ROSE BRONZE

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