



# CEREJEIRAS LISBOA TINTO 2023

## CLASSIFICAÇÃO |

IG Lisboa

## TIPO |

TINTO

## COLHEITA |

2023

## CLIMA |

Atlântico

## CASTAS |

Castelão, Aragonez, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon

## VINIFICAÇÃO |

Após a colheita feita manualmente, as uvas são totalmente desengaçadas, em seguida 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), durante aproximadamente 10 dias.

## ENGARRAFAMENTO |

Após 6 a 8 meses de estágio em cubas de inox.

## COR |

Cor vermelha vivo.

## AROMA |

Frutado.

## PROVA |

Boa estrutura na boca, com corpo médio e frutado.

## FINAL DE BOCA |

Final macio que o torna um vinho fácil de beber.

## CONSUMO |

Imediato ou nos próximos 4 anos.

## GASTRONOMIA |

Ideal para acompanhar pratos de peixe, carnes, queijos e massas. Servir a uma temperatura de 16°-18°C.

## ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13%

Acidez total - 4,80 g/L em ácido tartárico

pH - 3,75

Açúcar - < 7,9 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

## ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM

### PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,375 L

EAN garrafa | 560 2507 020 311

ITF caixa | 1 560 2507 020 417

Nº Garrafas por Caixa | 12

Nº Caixas por Paleta | 14

Nº Fiadas por Paleta | 6

Nº Caixas por Fiada | 168

0,750 L

560 2507 020 304

1 560 2507 020 301

12

50

5

10

## VEDANTE |

Rolha de Cortiça / Screwcap



AWC VIENNA  
GOLD MEDAL



GEOPARQUE OESTE  
PREGO DOURADO



REVISTA PAIXÃO PELO VINHO  
16 PONTOS



WINE ENTHUSIAST  
BEST BUY



CWSA  
DUPLO 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