



# QTA CEREJEIRAS G.RESERVA ÓBIDOS BRANCO 2022

**CLASSIFICAÇÃO** | DO Óbidos Grande Reserva

**TIPO** | Branco

**COLHEITA** | 2022

**CLIMA** | Atlântico

**CASTAS** | Chardonnay, Arinto e Vital.

**VINIFICAÇÃO** | As uvas foram colhidas manualmente para caixas de 15 Kg em perfeito estado sanitário e de maturação. Após 24 horas em câmara de frio com temperatura controlada (6°C), foram completamente desengaçadas, em seguida ligeiramente esmagadas e prensadas para obter um mosto frutado e de boa acidez. A fermentação do mosto de Chardonnay decorreu em barricas de carva lho Francês, e os restantes (50%) fermentaram em cubas de inox com controlo de temperatura (16-18°C) durante 21 dias.

**ENGARRAFAMENTO** |

Engarrafado após 8 meses de fermentação e estágio em barricas de carvalho francês e 4 meses de estágio em cuba de inox.

**COR** | Cor citrina carregada.

**AROMA** | Aroma delicado e de grande complexidade aromática, com presença de fruta madura bem equilibrada com notas de baunilha provenientes do seu estágio em madeira.

**PROVA** | Muito bem equilibrado na boca, vinho de textura sedosa, com excelente estrutura e harmonia entre as notas frutadas e barrica.

**FINAL DE BOCA** | Muito elegante, com boa acidez e frescura.

**CONSUMO** | Imediato e/ou nos próximos 5 anos.

**GASTRONOMIA** |

Ótimo para acompanhar peixes gordos e queijos de pasta mole. Servir a uma temperatura de 12-13°C.

**ANÁLISE** |

Teor alcoólico - 13%

Acidez total - 6,2 g/L em ácido tartárico

pH - 3,45

Açúcar - 1,6 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM  
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L	1,50 L
EAN garrafa   560 2507 020 601	560 2507 010 190
ITF caixa   1 560 2507 020 639	
Nº Garrafas por Caixa   6	1
Nº Caixas por Paleta   84	
Nº Fiadas por Paleta   7	
Nº Caixas por Fiada   12	
Nº Garrafas (produzidas)   6 300	200

**VEDANTE** | Rolha de Cortiça.



ESCAÇÕES DE PORTUGAL  
TABULADEIRA OURO



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