



QTA CEREJEIRAS G.RESERVA ÓBIDOS TINTO 2019

CLASSIFICAÇÃO | DO Óbidos Grande Reserva

TIPO | Tinto

COLHEITA | 2019

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Castelão, Touriga Nacional e Aragonez.

VINIFICAÇÃO | As uvas foram colhidas manualmente em perfeito estado sanitário e de maturação. A fermentação processa-se em cubas de inox com maceração suave das massas após desengace parcial. O processo fermentativo decorre lentamente durante 15 dias, com temperatura controlada. Seguindo-se um estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês, seguido de um novo estágio de 18 meses em barricas usadas de 300 L de carvalho francês. Após o engarrafamento estagia na garrafa 36 meses até ser comercializado. É um vinho clássico e tradicional, no mercado desde 1928, que apenas se produz em anos excelentes.

ENGARRAFAMENTO | Engarrafado após 24 meses de estágio em barricas de carvalho francês

COR | Cor ruby.

AROMA | Aroma do tipo compota de cereja, abaulhado e com evolução.

PROVA | Encorpado, elegante, macio e aveludado.

FINAL DE BOCA | Final macio que denota ainda alguma juventude.

CONSUMO | “Vinho de Guarda”, que pode ser consumido imediatamente e/ou nos próximos 10 anos. Devido ao longo período de estágio aconselha-se a decantação, para que o vinho possa oxigenar e libertar todo o seu potencial.

GASTRONOMIA |

Ótimo para acompanhar queijos, carnes de caça, carnes estufadas e peixes gordos. Servir a uma temperatura de 16°-18 °C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13,5%
Acidez total - 5,4 g/L em ácido tartárico
pH - 3,65
Açúcar - 1,5 g/L
Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,375 L	0,750 L	1,5 L
EAN garrafa 560 2507 020 250	560 2507 020 267	560 2507 020 274
ITF caixa 1 560 2507 050 162	1 560 2507 050 056	-
Nº Garrafas por Caixa 12	6	1
Nº Caixas por Paleta 14	66	-
Nº Fiadas por Paleta 5	6	-
Nº Caixas por Fiada 70	11	-
Nº Garrafas (produzidas) 1 200	14 250	150

EAN garrafa | 3L - 560 2507 020 625 (55 garrafas)

VEDANTE | Rolha de Cortiça.



ESCAÇÕES DE PORTUGAL
TABULADEIRA OURO



WINE ENTHUSIAST
92 PONTOS



TAMBULEIRA DE OURO
92 PONTOS



100% BLIND
ANDREAS LARSSON



REVISTA DE VINHOS
ALTAMENTE RECOMENDADO

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