

# QTA CEREJEIRAS ÓBIDOS ROSE 2023

**CLASSIFICAÇÃO** | DOC Óbidos

**TIPO** | Rosé

**COLHEITA** | 2023

**CLIMA** | Atlântico

**CASTAS** | Moscatel Galego Roxo e Castelão.

**VINIFICAÇÃO** | As uvas são colhidas manualmente para preservar as suas características. Após serem desengaçadas e ligeiramente esmagadas, são submetidas a uma maceração pelicular ligeira, durante 6 horas. Seguidamente, após ligeira prensagem das massas, o mosto fermentou de bica aberta com temperatura controlada a 16°C, durante 20 dias.

**ENGARRAFAMENTO** |

Após 6 meses de estágio em cubas de aço inox.

**COR** | Cor salmão claro.

**AROMA** | Muito fresco e elegante com aromas florais, menta e frutos silvestres.

**PROVA** | Vinho frutado, seco e com final persistente.

**FINAL DE BOCA** | Longo e equilibrado.

**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 - 12,5%

Acidez total - 5,70 g/L em ácido tartárico

pH - 3,41

Açúcar - 1,9 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

**ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM  
PALETIZAÇÃO STANDARD** |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 0208 09

ITF caixa | 1 560 2507 0208 06

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 84

Nº Fiadas por Paleta | 7

Nº Caixas por Fiada | 12

Nº Garrafas (produzidas) | 1 350

**VEDANTE** | Rolha de Cortiça.



w-anibal.com



PRÉMIOS W2024  
VINHO ROSÉ DO ANO



ESCANÇÕES DE PORTUGAL  
QUALIDADE DE OURO



MEININGER'S INTERNATIONAL ROSE AWARD  
90 PONTOS



REVISTA GRANDES ESCOLHAS  
BOA ESCOLHA

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