



SANGUINHAL ARINTO & CHARDONNAY 2023

CLASSIFICAÇÃO | Vinho Regional Lisboa

TIPO | Branco

COLHEITA | 2023

CLIMA | Atlântico

CASTAS | Arinto e Chardonnay.

VINIFICAÇÃO | As uvas são colhidas à mão na data do seu melhor estado de maturação. Completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas de forma a obter um mosto frutado, equilibrado, e de boa acidez. A fermentação ocorre de forma parcial em barricas de carvalho francês, a uma temperatura controlada de 16°-18°C, durante 15 a 20 dias.

ENGARRAFAMENTO |

Após 5 meses de estágio em cubas de aço inox.

COR | Cor amarela esverdeada.

AROMA | Aroma de fruta madura, algumas notas cítricas bem conjugadas com o baunilhado da madeira.

PROVA | Na boca apresenta-se frutado com boa acidez formando um conjunto fresco e equilibrado.

FINAL DE BOCA | Prolongado e persistente

CONSUMO | Imediato ou nos próximos 3 anos.

GASTRONOMIA | Ideal para no dia a dia acompanhar queijos de pasta mole, massas e peixes magros. Servir a uma temperatura de 10°-12°C.

ANÁLISE |

Teor alcoólico - 13%

Acidez total - 5,6 g/L em ácido tartárico

pH - 3,32

Açúcar - < 1,5 g/L

Enólogo Eng.º Miguel Móteo

ESPECIFICAÇÕES DA EMBALAGEM
PALETIZAÇÃO STANDARD |

0,750 L

EAN garrafa | 560 2507 020 045

ITF caixa | 1 560 2507 020 042

Nº Garrafas por Caixa | 6

Nº Caixas por Paleta | 100

Nº Fiadas por Paleta | 9

Nº Caixas por Fiada | 11

VEDANTE | Rolha de Cortiça



TASTED BY ANDREAS LARSSON
91 PONTOS



CONCURSO
VINHOS DE LISBOA



REVISTA PAIXÃO PELO VINHO
MUITO BOM



AWC VIENNA
PRATA



100% BLIND
ANDREAS LARSSON

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