



QTA S. FRANCISCO ÓBIDOS BRANCO

2019

Classificação DO Óbidos.

Tipo Branco.

Colheita 2019

Clima Atlântico.

Castas Vital, Fernão-Pires e Arinto.

Vinificação As uvas são colhidas à mão em bom estado de maturação. Depois de desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e logo prensadas para se obter um mosto frutado, equilibrado e com boa acidez. Este é defecado pelo frio e em seguida inoculado com leveduras selecionadas, ocorrendo a fermentação alcoólica com controlo de temperatura (16 °C) durante 15-20 dias.

Engarrafamento Após 6 meses de estágio em cubas de aço inox.

Cor Cor citrina.

Aroma Aroma mineral e a frutas tropicais, na boca com notas minerais e limão.

Prova Na boca bastante frutado e fresco. Com boa mineralidade que lhe confere frescura..

Final de boca Prolongado e seco.

Consumo Imediato ou nos próximos 3 anos.

Gastronomia Ótimo acompanhamento para pratos de peixe confecionado e peixe grelhado gordo. Servir a uma temperatura de 10-12° C.

Análise	Teor alcoólico	13,0 %
	Acidez total	6,80 g/L em ácido tartárico
	pH	3,20
	Açúcar	< 2,0 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

Especificações da embalagem	EAN garrafa	560 2507 010 084
	ITF caixa	1 560 2507 010 081
Paletização Standard	Nº Garrafas / Caixa	6
	Nº Caixas / Palete	100
Vedante	Nº Fiadas / Palete	4
	Nº Caixas / Fiada	25
	Rolha de Cortiça	



Prémios



Revista Grandes Escolhas
Boa Escolha
(Colheita 2018)



Asia Wine Trophy
OURO
(Colheita 2018)



Asia Wine Trophy
PRATA
(Colheita 2018)



100% Blind –
Andreas Larsson
90 pontos
(Colheita 2018)



Revista de Vinhos
Boa Compra
(Colheita 2018)

QUINTA
DAS
CEREJEIRAS

QUINTA
DE
S. FRANCISCO

QUINTA DO
SANGUINHAL

Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda
Sede | Quinta das Cerejeiras - Apartado 5 | 2544-909 Bombarral
Tel. +351 262 609 190 Fax +351 262 609 191 | info@sanguinhal.pt

www.sanguinhal.pt