

Sanguinhal – Cabernet Sauvignon/Syrah 2007

(Vinho Regional Lisboa)

Produtor:	Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.		
Enólogos:	Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca		
Região:	Lisboa (vinho regional)		
Tipo:	Tinto		
Colheita:	2007		
Clima:	Mediterrânico		
Castas:	Cabernet Sauvignon e Syrah		
Produção:	13.333 grfs. (750 ml)		
Vinificação:	As uvas de Cabernet Sauvignon e Syrah são vinificadas separadamente. Depois de completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de inox onde ocorre a fermentação com maceração prolongada durante 15 a 30 dias de forma a potenciar a cor e a estrutura do vinho. O mosto sofre fermentação com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C.		
Engarrafamento:	Depois de uma análise cuidada das possíveis combinações das duas castas, é elaborado o lote que estagia durante 6 meses em barricas de carvalho francês.		
Análise:	Teor alcoólico: 14,0 % Acidez total: 4,90 gr/l em ácido tartárico pH: 3,70 Açúcar: 2,2 gr/l		
Cor:	Cor vermelha intensa.		
Aroma:	Da combinação das castas surge um vinho com aromas a frutos silvestres bem conjugados com a madeira.		
Prova:	Muito suave na boca com a fruta ainda bem presente		
Final de boca:	Final muito persistente.		
Consumo:	Pode ser consumido já ou deixa-lo evoluir na garrafa durante mais 2/3 anos (2008/2010), altura em que atingirá o ponto máximo de evolução		
Gastronomia:	Ideal para acompanhar queijos, caça e carnes vermelhas. Deverá ser servido a uma temperatura de 17-18°C.		
Apresentação:	750 ml - garrafa bordalesa - caixa de cartão (6 grfs.)	código EAN 560 2507 020427 código ITF 1 560 2507 050226	