

## *Península 2009*

### *(Vinho Regional Lisboa)*

<b>Engarrafador:</b>	<i>Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.</i>	
<b>Região:</b>	<i>Lisboa (vinho regional)</i>	
<b>Tipo:</b>	<i>Tinto</i>	
<b>Colheita:</b>	<i>2009</i>	
<b>Clima:</b>	<i>Mediterrânico</i>	
<b>Castas:</b>	<i>Castelão e Aragonez</i>	
<b>Produção:</b>	<i>20.000 grfs. (750 ml)</i>	
<b>Vinificação:</b>	<i>As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação. O mosto sofre fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura à volta dos 25-26°C, com uma maceração suave.</i>	
<b>Engarrafamento:</b>	<i>É engarrafado após 5 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano.</i>	
<b>Análise:</b>	<i>Teor alcoólico:</i>	<i>14 %</i>
	<i>Acidez total:</i>	<i>5,60 gr/l em ácido tartárico</i>
	<i>pH:</i>	<i>3,44</i>
	<i>Açúcar:</i>	<i>&lt;2 gr/l</i>
<b>Cor:</b>	<i>Rubi intenso.</i>	
<b>Aroma:</b>	<i>Com aromas a frutos vermelhos maduros e notas de baunilha.</i>	
<b>Prova:</b>	<i>Muito macio na boca,</i>	
<b>Final de boca:</b>	<i>Tem um final de prova persistente.</i>	
<b>Consumo:</b>	<i>Consumir no prazo de 5 anos</i>	
<b>Gastronomia:</b>	<i>Ideal para acompanhar pratos simples de carne, massas, peixe assado e legumes confeccionados. Deve ser servido a uma temperatura de 18-20°C.</i>	
<b>Apresentação:</b>	<i>750 ml - garrafa bordalesa</i> <i>- caixa de cartão (6 grfs.)</i>	<i>código EAN 560 2507 020373</i> <i>código ITF 1560 2507 050179</i>

