

Quinta de S. Francisco Tinto 2009 (D. O. C. Óbidos)

Produtor:	Companhia Agrícola do Sanguinhal, Lda.	
Enólogo:	Eng.º Miguel Móteo e Eng.º José António Fonseca	
Região:	D. O. C. Óbidos	
Tipo:	Tinto	
Colheita:	2009	
Clima:	Mediterrânico	
Solo:	Argiloso	
Castas:	Castelão (60%), Aragonez (20%), Touriga Nacional (20%)	
Produção:	61.000 (750 ml), 10.000 (375 ml) 1000 (1,5L)	
Vinificação:	As uvas, completamente desengaçadas, são ligeiramente esmagadas e transferidas para cubas de fermentação em inox. O mosto é fermentado com controle de temperatura a cerca de 25-28° C durante 15 dias.	
Engarrafamento:	Após 8 meses de estágio em barricas de carvalho francês e americano..	
Análise:	Teor alcoólico:	14 %
	Acidez total:	5.60 gr/l em ácido tartárico
	pH:	3,80
	Açúcar:	3.6 gr/l
Cor:	Ruby .	
Aroma:	Aromas a frutos vermelhos maduros, com notas de chocolate proveniente do seu estágio em madeira.	
Prova:	Na boca é encorpado e muito macio, com notas de especiarias.	
Final de boca:	Final de prova intenso e persistente.	
Consumo:	Imediato ou no prazo de 6 anos	
Gastronomia:	Ideal para acompanhar pratos simples de carne e legumes confeccionados. A sua ligeira acidez confere-lhe uma frescura que permite também uma combinação muito agradável com pratos de peixe. Servir a 18° C.	
Apresentação:	750 ml - garrafa bordalesa - caixa de cartão (6 grfs.) 375 ml - garrafa bordalesa - caixa de cartão (12 grfs.)	código EAN 560 2507 020 281 código ITF 560 2507 050 042 código EAN 560 2507 020 380 código ITF 560 2507 050 325

