



QTA CEREJEIRAS GRANDE RESERVA ÓBIDOS TINTO 2016

Classificação DO Óbidos Grande Reserva.

Tipo Tinto.

Colheita 2016

Clima Atlântico.

Castas Castelão, Touriga Nacional e Aragonez.

Vinificação As uvas foram colhidas manualmente em perfeito estado sanitário e de maturação. A fermentação processa-se em cubas de inox com maceração suave das massas após desengace parcial. O processo fermentativo decorre lentamente durante 15 dias, com temperatura controlada. Seguindo-se um estágio de 6 meses em barricas novas de carvalho francês, seguido de um novo estágio de 18 meses em barricas usadas de 300 L de carvalho francês. Após o engarrafamento estagia na garrafa 2 anos até ser comercializado. É um vinho clássico e tradicional, no mercado desde 1926, que apenas se produz em anos excelentes.

Engarrafamento Engarrafado após 24 meses de estágio em barricas de carvalho francês.

Cor Cor ruby.

Aroma Aroma do tipo compota de cereja, abaunilhado e com evolução.

Prova Encorpado, elegante, macio e aveludado.

Final de boca Final macio que denota ainda alguma juventude.

Consumo “Vinho de Guarda”, que pode ser consumido imediatamente e/ou nos próximos 10 anos. Devido ao longo período de estágio aconselha-se a decantação, para que o vinho possa oxigenar e libertar todo o seu potencial.

Gastronomia Ótimo para acompanhar queijos, carnes de caça, carnes estufadas e peixes gordos. Servir a uma temperatura de 16-18° C.

Análise	Teor alcoólico	13,5 %
	Acidez total	5,0 g/L em ácido tartárico
	pH	3,69
	Açúcar	< 1,0 g/L
Enólogo	Eng.º Miguel Móteo	

	0,375 L	0,750 L	1,5 L
Especificações da embalagem	EAN garrafa 560 2507 020 250	560 2507 020 267	560 2507 020 274
Paletização Standard	ITF caixa 1 560 2507 050 162	1 560 2507 050 056	-
	Nº Garrafas / Caixa 12	6	1
	Nº Caixas / Palete 14	66	-
	Nº Fiadas / Palete 5	6	-
	Nº Caixas / Fiada 70	11	-
	Nº de Garrafas (produzidas) 1 200	12 213	150
Vedante	EAN garrafa 3 L - 560 2507 020 625	(55 - garrafas)	
	Rolha de Cortiça.		



Prémios Awards



90 pontos
(Colheita 2014)



91 pontos
(Colheita 2014)



Wine Magazine
18 pontos
(Colheita 2014)



Robert Parker
90 pontos
(Colheita 2011)

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