



CANTANHEDE

Seleção 2017

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 50% Baga, 30% Aragonez e 20% Touriga-Nacional.

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Intensa.

AROMA: Frutado intenso com notas predominantes em frutos vermelhos frescos, frutos secos e ligeiras notas especiadas.

SABOR: Frutado, elegante, bem estruturado e termina sedoso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: 2 meses de estágio mínimo em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha Mediterrânica, Asiática, Africana e Indiana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,60

Acidez total: 5,7 g/l

Açúcares totais: 8,0 g/l

PRÉMIOS:



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de garrafas	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271085359	6	0.23 x 0.155 x 0.32	0.012	7.50	15601271085356	25 x 4 = 100	775	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfitos. Deverá ser respeitada a idade mínima legal de consumo.



Adega Cooperativa de Cantanhede, CRL
Rua Eng.º Amaro da Costa, 117
Apartado 1004
3061-909 Cantanhede
PORTUGAL

Tel.: +351 231 419 540
FAX: +351 231 420 768
geral@cantanhede.com
www.cantanhede.com

Janeiro 2021
MOD. 017/3