



CONDE DE CANTANHEDE

Seleção do Enólogo 2020

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Rosé

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Rosa atenuado.

AROMA: Intenso a frutos vermelhos frescos com predominância de morango e groselha.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 18/24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer. Consumir a 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,20

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: 6,0 g/l



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por caixa	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 paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271038157	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271038159	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

Novembro 2021
MOD. 017/3