



CONDE DE CANTANHEDE

Seleção do Enólogo 2018

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

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

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido

COR: Granada definido.

AROMA: Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empíreas e balsâmicas.

SABOR: Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

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

MATURAÇÃO: 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso e mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,50

Acidez total: 5,80 g/l

Açúcares totais: 7,0 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 (m3)	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	5601271038126	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271038128	25 x 4 = 100	775	1.45

Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e consumidores alérgicos a sulfites. 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