



CONDE DE CANTANHEDE

Reserva 2019

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: 100% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina intensa com tons esverdeados.

AROMA: Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

MATURAÇÃO: 50 % do vinho fermentou em barricas de carvalho francês.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,20

Acidez total: 6,4 g/l

Açúcares totais: <5 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 (m3)	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	5601271034500	6	0.24 x 0.165 x 0.32	0.0126	8.250	65601271034502	21 x 4 = 84	720	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