



CONDE DE CANTANHEDE

Baga – Rosé Bruto

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Espumante Rosé

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com bolha fina e desprendimento de gás.

COR: Rosada definida.

AROMA: Intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos.

SABOR: Frutado, frescura moderada, agradável volume de boca seguido de mousse elegante e notável persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 40% do mosto flor.

MATURAÇÃO: Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Momentos de lazer, acepipes diversos, pastelaria fina e frutas naturais.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,25

Acidez total: 6,8 g/L

Açúcares totais: 7,0 g/L



PRÉMIOS:



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	5601271090957	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	65601271090959	19 x 4 = 76	750	1.50

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