



CONDE DE CANTANHEDE

Reserva dos Sócios

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Licoroso

CASTAS: Baga, Tinta-Roriz, Jaen e Touriga-Nacional.

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Rubi com tons alaranjados.

AROMA: Notória intensidade aromática, predominante em frutos secos, madeiras exóticas, nuances de frutos confitados.

SABOR: Frutado, untuoso, fresco e muito elegante.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Processo clássico de vinhos fortificados. Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: recipientes de madeira velha de pequena e média dimensão, com mínimo de 24 meses de estágio.

LONGEVIDADE: mais de 15 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer como aperitivo ou para acompanhar sobremesas diversas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 17,5% **Baumé:** 4,5

Acidez total: 5,0 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 palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271070508	6	0.248 x 0.168 x 0.288	0.012	7,5	65601271070500	25 x 4 = 100	775	1.30

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