



CONDE DE CANTANHEDE

Aguardente Bagaceira

REGIÃO: Beiras

TIPO DE AGUARDENTE: Bagaceira

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Incolor

AROMA: Intenso em frutos frescos, apresenta notas características do produto original.

SABOR: Alcoólico e frutado, é elegante e termina macio.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO: Destilação de bagaços frescos e seleccionados.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Deve ser consumida como digestivo à temperatura de 16°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 40%



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)
700	5601271024105	6	0.285 x 0.195 x 0.24	0.013	7.90	65601271024107	16 x 5 = 80	660	1.35

Ingestion by pregnant women and groups allergic to sulphites is not advisable. The minimum legal drinking age must be respected.



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



Setembro, 2020
MOD. 017/3