

PRAÇA DOS MARQUESES

Vinho Frisante Rosé

TIPO DE VINHO: Rosé Frisante Gaseificado

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com ligeiro desprendimento de gás.

COR: Rubi definido

AROMA: Intenso em frutos vermelhos frescos, como cássis, morango e groselha.

SABOR: Frutado e macio, apresenta ligeira efervescência que lhe transmite crocância e muita elegância.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

LONGEVIDADE: 6 a 12 meses

SUGESTÕES DE CONSUMO: Ideal para momentos de lazer, acompanha bem charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos. Deve ser consumido à temperatura de 6/8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 11 %

pH: 3,40

Acidez total: 5,4 g/l

Açúcares totais: 12,0 g/l



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 paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271211208	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	65601271211200	25 x 4 = 100	775	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

Fevereiro 2021
MOD. 017/3