

DA PIPA

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Castas Tintas Portuguesas

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Rubi definido.

AROMA: Misto de frutos vermelhos e notas de evolução.

SABOR: Frutado, macio, com elegantes taninos e boa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica, asiática, indiana e africana.

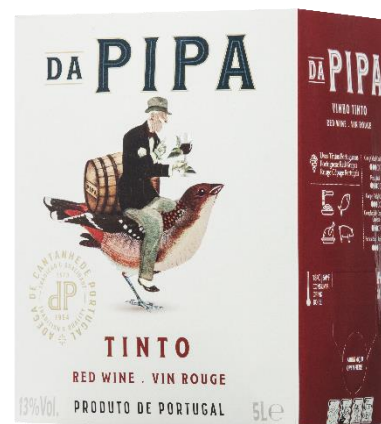
PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,40

Acidez total: 5,5 g/l

Açúcares totais: 7,0 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 (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)
5000 (BIB)	5601271005319	----	0.19 x 0.13 x 0.247	0.006	5.5	----	36 X 4 = 144	815	1.15
750	5601271005210	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.5	65601271005212	25 x 6 = 150	1150	2.10

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

Setembro 2021
MOD. 017/3