

# DA PIPA

## Colheita Seleccionada 2020

**CLASSIFICAÇÃO:** Indicação Geográfica Protegida

**REGIÃO:** Beira Atlântico

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** Maria-Gomes, Bical e Arinto

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino.

**COR:** Citrina definida com ligeiros tons esverdeados.

**AROMA:** Frutado predominante em notas florais e citrinos.

**SABOR:** Frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 1 mês em garrafa.

**LONGEVIDADE:** 18 a 24 meses.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem saladas, massas, peixes cozidos ou grelhados, sushi, carnes brancas grelhadas e carne de porco grelhada, ou momentos de lazer. Consumido a 8°C.

### PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,20%

**Acidez total:** 5,8 g/l

**Açúcares totais:** < 4,0 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 <sup>3</sup> )	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	5601271085489	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271085481	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

Março 2021  
MOD. 017/3