

Pedro Teixeira

HERÓI BANDEIRANTE

Prestige – Blanc de Blancs Bruto

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Blancs”

CASTAS: 60% Bical e 40% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Citrino, com bolha definida e persistente.

COR: Citrino definido.

AROMA: Jovem com nuances de tostados e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico.

MATURAÇÃO: Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: 5,0 g/l



PRÉMIOS:



| 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) |
|----------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------------|----------------------|--------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------|----------------------|
| 750 | 5601271094009 | 6 | 0,265 x 0,18 x 0,33 | 0,016 | 9,50 | 65601271094001 | 19 x 4 = 76 | 750 | 1,50 |

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