

VILLA ROSA

Grande Reserva 2013

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Baga e Touriga-Nacional

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido

COR: Granada intenso com ligeiros tons violáceos.

AROMA: Complexo e elegante apresenta nobreza e distinção fruto dos longos meses de maturação em barrica de carvalho francês e garrafa.

SABOR: Frutado, macio, equilibrado e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.

LONGEVIDADE: 7 a 10 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 14,5%

pH: 3,57

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 (m3)	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	5601271032025	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	11,8	65601271032027	10 x 3 = 30	380	1,30

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

Janeiro 2023
MOD. 017/3