



**FORAL**  
DE  
CANTANHEDE

Gold Edition

2011

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** 100% Baga

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Límpido

**COR:** Granada intenso

**AROMA:** Intenso é predominante em notas de complexidade. Frutos vermelhos bem maduros, especiarias e notas de tosta estão em harmonia.

**SABOR:** Intenso e complexo, apresenta distinto volume a boca, é elegante volumoso, harmonioso e longo.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular suave, fermentação alcoólica a 26°C. 30 dias de cuvaison.

**MATURAÇÃO:** 24 meses de estágio em barricas de carvalho francês sendo 75 % novas com tosta personalizada e 25% de 2º uso.

**LONGEVIDADE:** > 20 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Excelente para acompanhar iguarias à base de carnes vermelhas grelhadas ou com molhos, caça de pêlo ou penas e queijos bem estruturados. Deve ser consumido à temperatura de 18°C.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**

**Teor alcoólico:** 14,5 %

**pH:** 3,40

**Acidez total:** 6,00 g/l

**Açúcares totais:** 0,7 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	5601271037006	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	2,50	----	23 X 10 = 230	600	1,30
750	5601271037006	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	15,00	65601271037008	10 x 3 = 30	475	1,30

*Não é aconselhável a ingestão por mulheres grávidas e grupos intolerantes a sulfitos. Proibido o consumo a menores de 16 anos.*



**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

**Empresa Certificada pelas Normas:**

IFS FOOD 6.1  
NP EN ISO 9001

Abril 2020  
MOD. 017/3