



FORAL
DE
CANTANHEDE

Baga 2011
Gold Edition

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 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

Outubro 2021
MOD. 017/3