

DA PIPA

Reserva 2020

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: Bical, Maria-Gomes e Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina intensa com tons esverdeados.

AROMA: Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

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

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem massas, marisco, peixes cozidos ou grelhados, carnes brancas grelhadas e carne de porco grelhada ou assada. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,20

Acidez total: 6,2 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 ³)	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	5601271085472	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271085474	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