



DOM LOPO

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: 80% Maria-Gomes e 20% Bical

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Cor citrina definida.

AROMA: Frutado/jovem com nuances de citrinos.

SABOR: Frutado, fresco e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C.

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 1 mês em garrafa.

LONGEVIDADE: até 12 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Ideal para momentos de lazer, acompanha bem charcutaria ligeira, carnes brancas grelhadas ou guisadas, peixes assados e mariscos. Deve ser consumido à temperatura de 6/8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,0%

pH: 3,35

Acidez total: 5,3 g/l

Açúcares totais: 3,5 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 paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271088022	6	0,235 x 0,156 x	0,0118	7,50	65601271088024	25 x 4 = 100	775	1,45

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



Julho 2020
MOD. 017/3