



# DOM LOPO

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** 40% Baga, 40% Touriga-Nacional e 20% Aragonez

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Límpido.

**COR:** Rubi definido.

**AROMA:** Misto de frutos vermelhos e notas de evolução.

**SABOR:** Frutado, macio, com elegantes taninos e boa persistência.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 2 meses em garrafa.

**LONGEVIDADE:** 3 a 5 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica, asiática, indiana e africana.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,0%

**pH:** 3,40

**Acidez total:** 5,5 g/l

**Açúcares totais:** 6,0 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 <sup>3</sup> )	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	5601271088015	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	65601271088017	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

Fevereiro 2021  
MOD. 017/3