



# DOM LOPO

Colheita Seleccionada 2015

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** 50% Baga, 30% Aragonez e 20% Touriga-Nacional

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Límpido

**COR:** Intensa

**AROMA:** Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cásis e ligeiras notas empireumáticas e balsâmicas.

**SABOR:** Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

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

**MATURAÇÃO:** 6 meses em barricas de carvalho francês e mínimo de 2 meses em garrafa.

**LONGEVIDADE:** 5 a 7 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,0%

**pH:** 3,50

**Acidez total:** 5,50 g/l

**Açúcares totais:** 8,0 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 palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271044011	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	15601271044013	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