



DOM LOPO

Reserva

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido, cristalino

COR: Granada definido

AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moca.

SABOR: Frutado, macio, elegante. Apresenta notório volume de boca e longa persistência.

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

MATURAÇÃO: 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura. Consumir à temperatura de 18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,40

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: ≤6,0 g/l



| Capacidade da garrafa (ml) | Código EAN-13 da garrafa | Número de garrafas | 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 | 5601271044011 | 6 | 0.24 x 0.165 x 0.32 | 0.0126 | 8.250 | 65601271044013 | 21 x 4 = 84 | 720 | 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