



CONDE DE CANTANHEDE

Grande Reserva 2013

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: : 60% Baga e 40% Touriga-Nacional

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Granada intenso com ligeiros tons violáceos.

AROMA: Complexo e elegante apresenta nobreza e distinção fruto dos longos meses de maturação em barrica de carvalho francês e garrafa.

SABOR: Frutado, macio, equilibrado e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Esmagamento com desengace total, maceração pelicular suave e prolongada. Fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: Estágio de 12 meses de maturação em barrica de carvalho francês de tosta suave.

LONGEVIDADE: 7 a 10 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas grelhadas ou guisadas, caça de pelos ou penas e queijos curados.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 14,5%

pH: 3,55

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: <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	5601271038140	1	0.112 x 0.11 x 0.353	0.0045	1.85	----	23 x 10 = 230	450	1.00
750	5601271038140	6	0.33 x 0.237 x 0.37	0.0289	11.8	65601271038142	10 x 3 = 30	380	1.30

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

Novembro 2021
MOD. 017/3