

Pedro Teixeira

HERÓI BANDEIRANTE

TIPO DE VINHO: Tinto Frisante

CASTAS: 70% Baga, 20% Tinta-Roriz, 8% Castelão e 2% Touriga-Nacional

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Rubi definido.

AROMA: Predominante em frutos vermelhos e nuances de geleia dos mesmos.

SABOR: Frutado, macio, elegante e com boa persistência.

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

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 6 a 12 meses

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

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 11,5%

pH: 3,60

Acidez total: 5,6 g/l

Açúcares totais: <8,0 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	5601271084031	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0.0118	7.50	65601271084033	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