

# CHÃO DO CONDE

Privado 2020

**CLASSIFICAÇÃO:** Indicação Geográfica

**REGIÃO:** Beira Atlântico

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** 40% Maria-Gomes, 35% Bical, 15% Arinto e 10 % Cercial.

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino.

**COR:** Citrina definida com ligeiros tons esverdeados.

**AROMA:** Frutado, predominante em notas florais, citrinos, bem como frutas brancas e de caroço.

**SABOR:** Frutado, fresco, harmonioso com notória presença final.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

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

**LONGEVIDADE:** 18 a 24 meses.

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

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,0%

**pH:** 3,35

**Acidez total:** 6,0 g/l

**Açúcares totais:** < 4,0 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 (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	5601271004909	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271004901	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

Empresa certificada pelas normas:



Junho 2021  
MOD. 017/3