

CHÃO DO CONDE

Privado 2019

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 50% Baga, 30% Aragonéz e 10% Touriga-Nacional e 10% Syrah.

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Intensa.

AROMA: Frutado intenso com notas predominantes em frutos vermelhos frescos, frutos secos e ligeiras notas especiadas.

SABOR: Frutado, elegante, bem estruturado e termina sedoso.

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

MATURAÇÃO: 2 meses de estágio mínimo em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha Mediterrânica, Asiática, Africana e Indiana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,60

Acidez total: 5,7 g/l

Açúcares totais: 7,0 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	5601271004916	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271004918	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