

CHÃO DO CONDE

Colheita Seleccionada 2020

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: 40% Bical, 40% Maria-Gomes e 20% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina definida com ligeiros tons esverdeados.

AROMA: Frutado jovem, predominante em notas de frutos de polpa branca, citrinos e nuances tropicais.

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 massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios, ou momentos de lazer. Consumido a 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,20%

Acidez total: 5,8 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	5601271004923	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271004925	75 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