

CHÃO DO CONDE

Reserva 2018

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido, cristalino

COR: Granada definido

AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moça.

SABOR: Frutado, macio, elegante. Apresenta notório volume de boca e longa persistência.

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

MATURAÇÃO: 6 meses de estágio em barricas de carvalho francês de 2º uso e 2 meses em garrafa

LONGEVIDADE: 5 a 7 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura. Consumir à temperatura de 18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,45

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	5601271004961	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271004963	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