



CONDE DE CANTANHEDE

Blanc de Noirs - Bruto

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Noirs”

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com bolha muito fina e persistente.

COR: Alambreada definida.

AROMA: Marmelada, geleia de frutos vermelhos, cássis, melão de cana-de-açúcar.

SABOR: Frutado com elegante mousse, frescura moderada e longa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 30% do mosto flor.

MATURAÇÃO: Mínimo de 12 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana; sobremesas à base de doces de ovos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: 5,0 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	5601271090971	6	0,265 x 0,18 x 0,33	0,016	9,50	65601271090973	19 x 4 = 76	750	1,50

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

Novembro 2021
MOD. 017/3