



CONDE DE CANTANHEDE

Baga - Bruto

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Espumante Tinto

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Rubi granada intenso com laivos de tons violáceos.

AROMA: Misto de frutos vermelhos frescos e flores de pétala escura.

SABOR: Frutado, corpo envolvente, elegante, termina harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e suave com fermentação a 24°C. Espumantização pelo método clássico.

LONGEVIDADE: 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Excelente para acompanhar iguarias especiadas, à base de carne, da cozinha mediterrânica, chinesa e africana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,35

Acidez total: 5,7 g/L

Açúcares totais: 8,0 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 (m ³)	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	5601271091923	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	65601271091925	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

Março 2022
MOD. 017/3