



# CONDE DE CANTANHEDE

Reserva 2019

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** 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:** 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.

**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:** 3,40

**Acidez total:** 5,8 g/l

**Açúcares totais:** ≤4,0 g/l



## PRÉMIOS:



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de garrafas	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m <sup>3</sup> )	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	5601271038133	6	0,24 x 0,165 x 0,32	0,0126	8,250	65601271038135	21 x 4 = 84	720	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

Fevereiro 2023  
MOD. 017/3