



# CONDE DE CANTANHEDE

Seleção do Enólogo 2022

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** Bical, Maria-Gomes e 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. Consumir a 8°C.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,30%

**Acidez total:** 5,6 g/l

**Açúcares totais:** 3,5 g/l



## PRÉMIOS



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 <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	5601271034401	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271034403	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

Maio 2023  
MOD. 017/3