



# CONDE DE CANTANHEDE

Grande Reserva  
2019

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** Arinto

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino

**COR:** Palha acentuada

**AROMA:** Nuances de geleia de frutos de polpa branca, frutos exóticos. Intenso em notas de aveia, baunilha, cereal tostado e suave caramelo.

**SABOR:** Complexo com um extraordinário volume de boca, untuoso e com longa persistência.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, defecação estática natural. 50% do lote fermentou em barrica nova de carvalho francês tosta ligeira, o restante em Inox.

**MATURAÇÃO:** 12 meses em barrica e 6 meses de estágio mínimo após o engarrafamento.

**LONGEVIDADE:** 5 a 7 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem charcutaria especiada, peixes assados no forno, carnes brancas e vermelhas assadas ou guisadas e ainda queijos de estrutura média.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,5%

**pH:** 3,3

**Acidez total:** 6,4 g/l

**Açúcares totais:** <5,0 g/l



## PRÉMIOS:



Capacidade da garrafa (ml)Capacida	Código EAN-13 da garrafa	Número garrafas por	Dimensões da caixa (m) (C x L x	Volume da caixa (m3)Volu	Peso bruto da caixa (Kg)Peso	Código ITF-14 da	Quantidade de caixas por paletaQuanti	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)Altura
750	5601271034609	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	1,85	----	23 x 10 = 230	450	1,00
750	5601271034609	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	11,8	65601271034601	10 x 3 = 30	380	1,30

*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