

PRAÇA DOS MARQUESES

Seleção 2017

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 40% Baga, 30% Touriga-Nacional e 30% Castelão

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido

COR: Intensa

AROMA: Frutado intenso com notas predominantes em frutos vermelhos frescos, frutos secos e ligeiras notas especiadas.

SABOR: Frutado, elegante, bem estruturado e termina sedoso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular prolongada e fermentação alcoólica a 28°C.

MATURAÇÃO: 2 meses de estágio mínimo em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha Mediterrânica, Asiática, Africana e Indiana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,45

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	5601271086417	6	0.235 x 0.156 x 0.322	0.0118	7.50	65601271086419	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



Julho 2020
MOD. 017/3

Safra 2017. Jantar em 27/07/2021.