



CONDE DE CANTANHEDE

Tinto Homenagem

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 60% Baga, 20% Aragonez, 10% Touriga-Nacional e 10% Castelão

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido.

COR: Rubi definido.

AROMA: Predominante em frutos vermelhos e frutos do bosque bem maduros.

SABOR: Frutado, macio, elegante com distinta persistência.

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

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica, asiática, indiana e africana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,0%

pH: 3,45

Acidez total: 5,7 g/l

Açúcares totais: <5.0 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 (m3)	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	5601271185103	6	0.235 x 0.156 x	0.0118	7.50	65601271185105	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 2018. Jantar em 11/08/2021.