



# CONDE DE CANTANHEDE

Baga – Rosé Bruto

**CLASSIFICAÇÃO:** Indicação Geográfica

**REGIÃO:** Beira Atlântico

**TIPO DE VINHO:** Espumante Rosé

**CASTAS:** 100% Baga

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino com bolha fina e desprendimento de gás.

**COR:** Rosada definida.

**AROMA:** Intenso em frutos vermelhos frescos e geleia dos mesmos.

**SABOR:** Frutado, frescura moderada, agradável volume de boca seguido de mousse elegante e notável persistência.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 40% do mosto flor.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

**LONGEVIDADE:** 18 a 24 meses.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Momentos de lazer, acespipes diversos, pastelaria fina e frutas naturais.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,25

**Acidez total:** 6,8 g/L

**Açúcares totais:** 7,0 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 (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	5601271090957	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	65601271090959	19 x 4 = 76	750	1.50

*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