

# 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 (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	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.**