



MARQUÊS DE MARIALVA

Bical & Arinto Bruto Reserva 2019

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco

CASTAS: Bical e Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino, com bolha fina persistente e abundante coroa.

COR: Citrino intenso com ligeiros tons esverdeados.

AROMA: Intenso e complexo, é predominante em frutos secos e ligeiras notas tostadas.

SABOR: Frutado, mousse crocante, fresco, elegante, de final longo e persistente.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico.

MATURAÇÃO: Igual ou superior a 24 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 24 a 36 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,20

Acidez total: 6,0 g/L

Açúcares totais: 5,0 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	5601271090551	3	0.33 x 0.245 x 0.11	0.009	5.250	35601271090552	12 x 10 = 120	655	1.25

Não é aconselhável a inação 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

Outubro 2022
MOD. 017/3

