



MARQUÊS DE MARIALVA

Colheita Seleccionada 2022

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Rosé

CASTAS: Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Rosa atenuado

AROMA: Exuberante e delicado, são predominantes os frutos vermelhos e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem pneumática suave, clarificação estática natural e fermentação alcoólica a 16°C

MATURAÇÃO: Mínimo de 2 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 18/24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem massas, peixes cozidos ou grelhados, mariscos, carnes brancas grelhadas e queijos macios ou em momentos de lazer. Consumir a 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

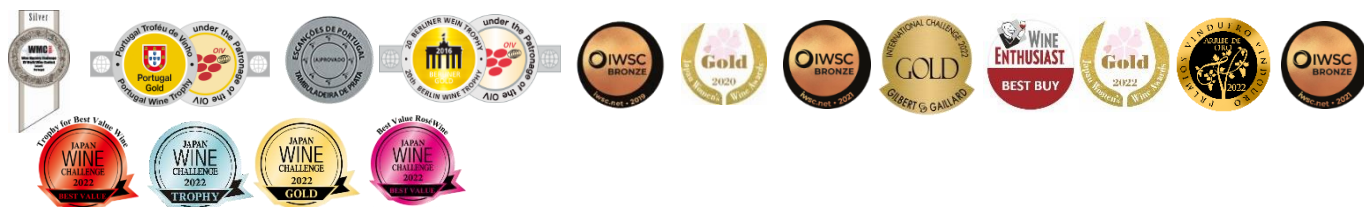
Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,20

Acidez total: 5,9 g/l

Açúcares totais: 6,0 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	5601271015011	6	0,241 x 0,162 x 0,304	0,012	8,00	65601271015013	21 x 4 = 84	700	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

Maio 2023
MOD. 017/3

