



MARQUÊS DE MARIALVA

Bical – Reserva 2021

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Branco

CASTAS: Bical

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino

COR: Citrina definida.

AROMA: Predominante em notas florais, apresenta nuances frutadas, frutos secos e cereal tostado

SABOR: Fresco, elegante, harmonioso e distinta persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

MATURAÇÃO: Mínimo de 3 meses em garrafa.

LONGEVIDADE: 3 a 5 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,25

Acidez total: 5.6 g/l

Açúcares totais: <4 g/l



PRÉMIOS:



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de garrafas	Dimensões da caixa (m) (C x L x A)	Volume da caixa (m ³)	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	5601271034050	6	0,24 x 0,165 x 0,32	0,0126	8,250	65601271034052	21 x 4 = 84	720	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

Fevereiro 2023
MOD. 017/3