



# MARQUÊS DE MARIALVA

Baga Blanc de Noir - Bruto Cuvée 2014

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Espumante Branco Bruto “Blanc de Noir”

**CASTAS:** Baga

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino com bolha muito fina e persistente.

**COR:** Salmão com nuances atijoladas.

**AROMA:** Intenso e complexo. Revela notas terciárias resultante do estágio em borras finas, *sur lies*.

**SABOR:** Frutado distinto, elegante crocância, fresco e intenso.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 30% do mosto flor.

**MATURAÇÃO:** Mínimo de 30 meses de cave em *sur lies* e 3 meses após *dégorgement*.

**LONGEVIDADE:** 36 a 48 meses.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Em momentos de lazer e para acompanhar iguarias delicadas.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,20

**Acidez total:** 6,4 g/L

**Açúcares totais:** <5 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	5601271090421	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	2,1	----	23 x 10 = 230	510	1,30
750	5601271090421	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	12,8	65601271090423	10 x 3 = 30	410	1,30

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

Março 2022  
MOD. 017/3