



# MARQUÊS DE MARIALVA

Cuvée Primitivo Brut Nature 2015

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Espumante Branco Brut Nature

**CASTAS:** Arinto

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

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

**COR:** Citrina intensa, com laivos dourados.

**AROMA:** Complexo com notas de frutos secos, brioche e pão torrado.

**SABOR:** Complexo com distinta e cativante mousse, agradável volume de boca e notória frescura que lhe transmite persistência.

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

**MATURAÇÃO:** Estágio mínimo de 60 meses *Sur Lies* e 6 meses após *dégorgement*.

**LONGEVIDADE:** 36 a 48 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:** 3,05

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

**Açúcares totais:** 1,6 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	5601271090629	1	0.116 x 0.112 x 0.318	0.0041	2	----	----	----	----
750	5601271090629	3	0.353 x 0.324 x 0.118	0.0135	6.5	35601271090620	8 x 6 = 48	340	1.15

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