



MARQUÊS DE MARIALVA

Aguardente Vínica Velha – X.O.

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE AGUARDENTE: Vínica Velha

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino.

COR: Âmbar definida com reflexos esverdeados.

AROMA: Frutado *sui generis*, predominante em notas de grãos torrados, vegetal seco, baunilha, ameixa preta seca e uva passa.

SABOR: Frutado, macio e complexo.

PROCESSO DE ELABORAÇÃO: Destilação de vinhos da região da Bairrada, especificamente fermentados para destilação e posterior envelhecimento.

MATURAÇÃO: 20 anos em barricas de carvalho *Limousin* de 225 L.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Como digestivo ou em momentos de lazer, para acompanhar chocolates e frutos secos.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 38,5%



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)
500	5601271051019	1	0.085 x 0.085 x 0.395	0.003	1.49	----	26 x 10 = 260	415	1.00
500	5601271051019	6	0.254 x 0.234 x 0.395	0.024	12.70	65601271051011	12 x 4 = 48	635	1.75

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