



MARQUÊS DE MARIALVA

Reserva dos Sócios

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Licoroso

CASTAS: Baga, Aragonez, Jaen e Touriga-Nacional.

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Limpido.

COR: Rubi com tons alaranjados.

AROMA: Notória intensidade aromática, predominante em frutos secos, madeiras exóticas, nuances de frutos confitados.

SABOR: Frutado, untuoso, fresco e muito elegante.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Processo clássico de vinhos fortificados. Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C, isento da utilização de produtos de origem animal.

LONGEVIDADE: mais de 15 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer como aperitivo ou para acompanhar sobremesas diversas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 17,5% **Baumé:** 4,0

Acidez total: 5,0 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	5601271070201	6	0.248 x 0.168 x 0.288	0.012	7.5	65601271070203	25 x 4 = 100	775	1.30

Nota: 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