



MARQUÊS DE MARIALVA

Confirmado 1995

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: Baga

ENOLOGIA: Equipa de Enologia da Adega de Cantanhede

ASPECTO: Límpido

COR: Rubi evoluído com abundantes tons acastanhados

AROMA: Complexo, apresenta nuances de frutos secos tostados, notas de fumo de charuto, café torrado e cacau.

SABOR: Intenso e complexo, apresenta notório volume de boca e longa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Vinificado a partir das melhores uvas da casta Baga produzidas em solos argilo-calcários, fermentado a temperaturas controladas, com engajo e maceração pelicular pós-fermentativa de 30 dias.

MATURAÇÃO: 28 anos em cave.

LONGEVIDADE: \geq 20 anos.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Acompanha bem carnes vermelhas assadas ou guisadas, caça e queijos de meia cura. Consumir à temperatura de 18°C.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 13,5%

pH: 3,25

Acidez total: 6,8 g/l

Açúcares totais: \leq 1,0 g/l



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	5601271036009	1	0.121 x 0.95 x 0.36	0.042	2.5	---	23 x 10 = 230	600	1.10

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

Julho 2024
MOD. 017/3