



# MARQUÊS DE MARIALVA

Arinto – Reserva 2021

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Branco

**CASTAS:** Arinto

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino

**COR:** Citrina intensa com tons esverdeados.

**AROMA:** Predominante em citrinos e frutos de polpa branca, nuances exóticas e de cereal tostado.

**SABOR:** Frutado, fresco, elegante e harmonioso.

**PROCESSO DE VINIFICAÇÃO:** Desengace total, maceração pelicular, prensagem pneumática suave e fermentação alcoólica à temperatura de 16°C.

**MATURAÇÃO:** 50 % do vinho fermentou em barrica nova de carvalho francês.

**LONGEVIDADE:** 3 a 5 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem iguarias da cozinha mediterrânica à base de peixe, carnes brancas, charcutaria ligeira e queijos macios. Deve ser consumido à temperatura de 8°C.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,5%

**pH:** 3,20

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

**Açúcares totais:** 1.2 g/l



## 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 (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	5601271034036	6	0.24 x 0.165 x 0.32	0.0126	8.250	65601271034038	21 x 4 = 84	720	1.45

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

Janeiro 2023  
MOD. 017/3