



MARQUÊS DE MARIALVA

Blanc de Blancs - Bruto

CLASSIFICAÇÃO: Indicação Geográfica Protegida

REGIÃO: Beira Atlântico

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Blancs”

CASTAS: Bical e Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Citrino, com bolha definida e persistente.

COR: Citrino definido.

AROMA: Jovem com nuances de tostados e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

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

MATURAÇÃO: Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 18 a 24 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,30

Acidez total: 6,0 g/l

Açúcares totais: 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)
1500	5601271091046	3	0.40 x 0.37 x 0.135	0.020	9.80	35601271091047	6 x 8 = 48	500	1.25
750	5601271090049	6	0.265 x 0.18 x 0.33	0.016	9.50	15601271090046	19 x 4 = 76	750	1.50
750	5601271090049	3	0.33 x 0.24 x 0.10	0.008	4.80	35601271090040	12 x 10 = 120	600	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

Janeiro 2022
MOD. 017/3