



# MARQUÊS DE MARIALVA

Bical & Arinto Bruto Reserva 2017

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Espumante Branco

**CASTAS:** 50% Bical e 50% Arinto

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Cristalino, com bolha fina persistente e abundante coroa.

**COR:** Citrino intenso com ligeiros tons esverdeados.

**AROMA:** Intenso e complexo, é predominante em frutos secos e ligeiras notas tostadas.

**SABOR:** Frutado, mousse crocante, fresco, elegante, de final longo e persistente.

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

**MATURAÇÃO:** Igual ou superior a 24 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

**LONGEVIDADE:** 24 a 36 meses.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Em momentos de lazer; acompanhando pratos suaves da cozinha mediterrânica à base de peixe e carnes brancas; iguarias não especiadas da cozinha indiana, chinesa e africana.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 12,5%

**pH:** 3,25

**Acidez total:** 6,2 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)
750	5601271090551	3	0.33 x 0.245 x 0.11	0.009	5.250	35601271090552	12 x 10 = 120	655	1.25

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 2021  
MOD. 017/3