



MARQUÊS DE MARIALVA

Baga – Reserva 2010

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Tinto

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Límpido, cristalino

COR: Granada definido

AROMA: Predominante em frutos de polpa vermelha maduros e geleia dos mesmos. Apresenta nuances tostadas e de moca.

SABOR: Frutado, macio, elegante. Apresenta notório volume de boca e longa persistência.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, fermentação alcoólica a 28°C e maceração suave e prolongada.

MATURAÇÃO: 9 meses de estágio em barricas de carvalho francês e mínimo de 3 meses após engarrafamento.

LONGEVIDADE: 5 a 7 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: 3,40

Acidez total: 5,8 g/l

Açúcares totais: ≤5,0 g/l

PRÉMIOS:



Capacidade da garrafa (ml)	Código EAN-13 da garrafa	Número de 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 paleta	Peso bruto da paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271038706	6	0,235 x 0,156 x 0,322	0,0118	7,50	65601271038708	25 x 4 = 100	775	1,45



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

Empresa Certificada pelas Normas:

NP EN ISO 9001
NP EN ISO 22000

Maio 2015
MOD. 071/2

