



# MARQUÊS DE MARIALVA

Colheita Seleccionada 2019

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.

**REGIÃO:** Bairrada

**TIPO DE VINHO:** Tinto

**CASTAS:** Baga, Aragonéz e Touriga-Nacional

**ENÓLOGO:** Osvaldo Amado

**ASPECTO:** Límpido

**COR:** Granada definido.

**AROMA:** Intenso em frutos vermelhos bem maduros, geleia dos mesmos, cássis e ligeiras notas empíreumáticas e balsâmicas.

**SABOR:** Frutado macio, bem estruturado e com longa persistência.

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

**MATURAÇÃO:** 6 meses em barricas de carvalho francês de 2º uso e mínimo de 2 meses em garrafa.

**LONGEVIDADE:** 5 a 7 anos.

**SUGESTÕES DE CONSUMO:** Acompanha bem peixes no forno, carnes grelhadas ou estufadas, caça e queijos curados.

## PARÂMETROS ANALÍTICOS:

**Teor alcoólico:** 13,0%

**pH:** 3,40

**Acidez total:** 5,70 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	5601271038423	6	0,241 x 0,162 x 0,304	0,0118	8,00	15601271038420	21 x 4 = 84	700	1,45
375	5601271038416	12	0,25 x 0,195 x 0,245	0,012	8,00	15601271038413	18 x 5 = 90	745	1,40
1500	5601271038447	3	0,11 x 0,305 x 0,362	0,020	7,50	35601271038448	10 x 4 = 40	325	1,40

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

Fevereiro 2022  
MOD. 017/3