



MARQUÊS DE MARIALVA

Baga Blanc de Noir - Bruto Cuvée 2014

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco Bruto “Blanc de Noir”

CASTAS: 100% Baga

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Cristalino com bolha muito fina e persistente.

COR: Salmão com nuances atijoladas.

AROMA: Intenso e complexo. Revela notas terciárias resultante do estágio em borras finas, *sur lies*.

SABOR: Frutado distinto, elegante crocância, fresco e intenso.

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Apenas se aproveitou 30% do mosto flor.

MATURAÇÃO: Mínimo de 30 meses de cave em *sur lies* e 3 meses após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 36 a 48 meses.

SUGESTÕES DE CONSUMO: Em momentos de lazer e para acompanhar iguarias delicadas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,20

Acidez total: 6,4 g/L

Açúcares totais: <5 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 (m ³)	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	5601271090421	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	2,1	----	23 x 10 = 230	510	1,30
750	5601271090421	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	12,8	65601271090423	10 x 3 = 30	410	1,30

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

Outubro 2021
MOD. 017/3