



MARQUÊS DE MARIALVA

Cuvée Primitivo Brut Nature 2014

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco Brut Nature

CASTAS: 100% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

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

COR: Citrina intensa, com laivos dourados.

AROMA: Complexo com notas de frutos secos, brioche e pão torrado.

SABOR: Complexo com distinta e cativante mousse, agradável volume de boca e notória frescura que lhe transmite persistência.

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

MATURAÇÃO: Estágio mínimo de 60 meses *Sur Lies* e 6 meses após dégorgement.

LONGEVIDADE: 36 a 48 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: 3,10

Acidez total: 6,5 g/L

Açúcares totais: 2,0 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	5601271090629	1	0.116 x 0.112 x 0.318	0.0041	2	----	----	----	----
750	5601271090629	3	0.353 x 0.324 x 0.118	0.0135	6.5	35601271090620	8 x 6 = 48	340	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 2021
MOD. 017/3