



MARQUÊS DE MARIALVA

Bical - Arinto Bruto 2013

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco

CASTAS: 50% Bical + 50% Arinto

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

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

COR: Citrino definido com ligeiros tons esverdeados.

AROMA: Predominante em frutos secos e agradáveis notas vegetais, apresenta nuances de notas críticas.

SABOR: Frutado, mousse crocante, frescura vibrante, final longo e persistente.

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

MATURAÇÃO: Mínimo de 12 meses em cave e 1 mês após *dégorgement*.

LONGEVIDADE: 18 a 24 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: 3,40

Acidez total: 5,9 g/L

Açúcares totais: 6,0 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 (m ³)	Peso bruto da caixa (Kg)	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da palete (Kg)	Altura da palete (m)
750	5601271090506	6	0,265 x 0,18 x 0,33	0,016	9,50	65601271090508	19 x 4 = 76	750	1,50
750	5601271090506	3	0,33 x 0,24 x 0,10	0,008	4,80	35601271090507	12 x 10 = 120	600	1,15



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