



MARQUÊS DE MARIALVA

Extra Bruto Cuvée 2010

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco Extra Bruto

CASTAS: 85% Arinto + 15% Baga

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 36 meses em cave 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: 3,15

Acidez total: 6,80 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 (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	5601271090605	1	0,112 x 0,11 x 0,353	0,0045	2,1	----	23 x 10 = 230	510	1,30
750	5601271090605	6	0,33 x 0,237 x 0,37	0,0289	12,8	65601271090607	10 x 3 = 30	410	1,30



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

Abril 2015
MOD. 071/2