



MARQUÊS DE MARIALVA

2007

Nome do produto: Marquês de Marialva

Região: Demarcada da Bairrada

Tipo de Vinho: Branco

Classificação: D.O.C.

Castas: Maria Gomes (80%) e Bical (20%)

Idade da vinha: 10 a 20 anos

Processo de vinificação: Decantação enzimática, fermentação com temperatura controlada a 16°C com bâtonnage.

Características organolépticas: Cor citrina e brilhante com tons esverdeados. Aroma a frutos tropicais, em particular ananás, alperce maduro e um toque fresco de citrinos. Possui ainda um delicado aroma a pétalas de rosa. Na boca é fresco e com um bom volume de boca, tem um final ácido, elegante e persistente.

Temperatura para consumo: 6 a 10°C

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,3

Acidez Total: 5,5 g/l

Açúcares redutores: 1,7 g/l

Sugestões de consumo: Acompanha bem pratos de peixe no forno, comida italiana e saladas.



Últimos prémios:

Medalha de Prata no concurso Vinalies Internationales em Paris - França, em 2002;
Medalha de Prata no concurso International Wine Challenge, em Londres - Reino Unido, em 2003;
Medalha de Prata no concurso Monde Selection - Internat. Wine Contest, em Bruxelas - Bélgica, em 2003;
Medalha de Bronze no concurso Internat. Eastern Wine Competition em Nova Iorque - E.U. em 2004;
Medalha de Prata no concurso Wine Masters Challenge, em Cascais - Portugal, em 2005;
Medalha de Prata no Concurso de Vinhos ACIC - Cidade de Coimbra - Portugal, em 2005;
Medalha de Bronze no concurso Wine Masters Challenge, em Cascais - Portugal, em 2006;
Medalha de Bronze no concurso Internat. Wine and Spirit Competition, em Londres - R.Unido, em 2007;
Medalha de Prata no concurso Mundus Vini, em Neustadt - Alemanha, em 2007.

Nota: prémios atribuídos às colheitas do ano anterior ao concurso.

Dados logísticos:

Capacidade da garrafa: ml	Código EAN-13 da garrafa	Quantidade de garrafas por caixa	Dimensões da caixa: m (C x L x A) *	Volumen da caixa: m ³ *	Peso líquido da caixa: kg *	Peso bruto da caixa: kg *	Código ITF-14 da caixa	Quantidade de caixas por palete	Peso bruto da paleta: kg *
750	5601271034005	6	0,23 x 0,16 x 0,33	0,012	4,50	7,50	15601271034002	100	775
375	5601271014588	24	0,39 x 0,27 x 0,25	0,026	9,00	16,00	25601271014582	45	745
187	5601271034098	24	0,34 x 0,23 x 0,18	0,014	4,488	8,00	25601271034092	88	730

* valores aproximados

Adega Cooperativa de Cantanhede, C.R.L.

Rua Eng.º Amaro da Costa, 117
Apartado 4
3064-909 Cantanhede
Portugal

Tel: +351 231 419 540
Fax: +351 231 420 763
cantanhede@maiferepaci.pt
www.cantanhede.com

Abril 2008

Mod.017/1

Após o Lanche da TAP, antes de chegar ao Brasil, 28 de maio de 2009.