



MARQUÊS DE MARIALVA

Blanc de Blancs - Bruto 2013

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.

REGIÃO: Bairrada

TIPO DE VINHO: Espumante Branco “Blanc de Blancs”

CASTAS: 60% Bical + 35% Arinto + 5% Maria-Gomes

ENÓLOGO: Osvaldo Amado

ASPECTO: Citrino, com bolha definida e persistente.

COR: Citrino definido.

AROMA: Jovem com nuances de tostados e frutos secos.

SABOR: Frutado, fresco, mousse crocante e boa persistência.

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, com iguarias à base de peixe, carnes brancas grelhadas e sobremesas.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor alcoólico: 12,5%

pH: 3,42

Acidez total: 5,60 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 paleta (Kg)	Altura da paleta (m)
750	5601271090049	6	0,265 x 0,18 x 0,33	0,016	9,50	15601271090046	19 x 4 = 76	750	1,50
750	5601271090049	3	0,33 x 0,24 x 0,10	0,008	4,80	35601271090040	12 x 10 = 120	600	1,15

Empresa Certificada pelas Normas:

NP EN ISO 9001
NP EN ISO 22000

Mai 2015
MOD. 071/2