



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOUITEILLES

Code EAN 5 605 995 000 827

75cl Ø 8.8cm/30cm—1.60 kg

Capsula/Capsule/Phoque—Alumínio complexo

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (3 uni)

Code ITF14 2560 5995 000 821

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

32.6x24.8x9.1cm—5 kg

PALETE/PALLETE/PALETTE (540 uni)

Medidas/Measurements/Mesures—120x80x182 cm—930kg

Caixas p/camada/boxes per layer/ Boîtes per couche—10

Camadas/layers/Couche—18

ADEGA DO CANTOR ESPUMANTE 2022

BRUTO BRANCO NATURE /BRUT WHITE NATUR/
BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

42,50% Arinto & 37,50% Antão Vaz & 20% Viognier

REGIÃO/REGION/RÉGION

Algarve

CLASSIFICAÇÃO/APPELATION/CLASSIFICATION

Regional

TEMPERATURA/TEMPERATURE/TEMPÉRATURE

6–8°

MATURAÇÃO/MATURATION/MATURATION

6 meses em aço inox a baixa temperatura, estágio em garrafa de 9 meses/6 months in stainless steel at low temperature, fermentation and maturation in bottle for 9 months/6 moins réservoir en acier inoxydable, vieillissement en flacon pendant 9 mois.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Fevereiro/ February/ Février 2023

Dégorgement– Dezembro/ December/ Décembre 2023

**GARRAFAS PRODUZIDAS/BOTTLES PRODUCED/
BOUITEILLES PRODUITES**

3.744

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

12°

ACIDEZ TOTAL/TOTAL ACIDITY/ACIDITÉ TOTALE (G/L)

7.11

**AÇUCAR RESIDUAL/RESIDUAL SUGAR/SUCRE
RÉSIDUEL(G/L)**

1.3

PH

3.27

Adega do Cantor Sociedade Vitivinicultura, Lda
Quinta do Miradouro, Apartado 5008, Alamos,
Guia, Albufeira, 8200-443, Algarve, Portugal
NIF : 506164381
<https://www.facebook.com/adegadocantor>

www.winesvidanova.com



ADEGA DO CANTOR
QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



ADEGA DO CANTOR ESPUMANTE 2022

BRUTO BRANCO NATURE /BRUT WHITE NATUR/ BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

42,50% Arinto & 37,50% Antão Vaz & 20% Viognier

VISUAL/APPEARENCE/ASPECT VISUEL

Cor limão, límpida e brilhante, com bolha fina e cordão persistente, revelando juventude e boa qualidade de efervescência. / *Lemon colour, clear and bright, with fine bubbles and a persistent bead, revealing youth and good effervescence quality.* / *Couleur jaune citron, limpide et brillante, avec une bulle fine et un cordon persistant, révélant jeunesse et bonne qualité d'effervescence.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPECT OLFACTIF

Fresco e atractivo, com notas de biscoito, citrinos e maçã verde. Surge ainda uma subtil e discreta tropicalidade, bem integrada, que acrescenta complexidade sem retirar frescura. / *Fresh and appealing, with notes of biscuit, citrus and green apple. A subtle, well-integrated tropical hint adds complexity without compromising freshness.* / *Frais et séduisant, avec des notes de biscuit, d'agrumes et de pomme verte. Une subtile touche tropicale, bien intégrée, apporte de la complexité sans altérer la fraîcheur.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se muito fresco e cremoso, com acidez equilibrada que realça as notas cítricas e de maçã verde, confirmando o perfil aromático. A leve nuance tropical surge de forma delicada, complementando o conjunto. A bolha fina e persistente confere leveza, vivacidade e prolonga a frescura no final. / *Very fresh and creamy on the palate, with balanced acidity highlighting citrus and green apple notes. A delicate tropical nuance complements the profile, while fine, persistent bubbles enhance freshness and liveliness.* / *Très frais et crémeux en bouche, avec une acidité équilibrée mettant en valeur les notes d'agrumes et de pomme verte. Une délicate nuance tropicale complète l'ensemble, tandis que la bulle fine et persistante renforce la fraîcheur et la vivacité.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Espumante jovem, extremamente versátil e gastronómico, combinando frescura, cremosidade e elegância, com excelente capacidade de adaptação à mesa. / *Young sparkling wine, extremely versatile and gastronomic, combining freshness, creaminess and elegance, with excellent adaptability at the table.* / *Espumant jeune, extrêmement polyvalent et gastronomique, alliant fraîcheur, onctuosité et élégance, avec une excellente capacité d'adaptation à table.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Ideal desde entradas a peixes e mariscos. Acompanha igualmente pratos mais ricos como leitão à Bairrada ou barriga de porco, ajudando a equilibrar. / *Ideal from starters to fish and shellfish. Also pairs well with richer dishes such as Bairrada-style suckling pig or pork belly, helping to balance their richness.* / *Idéal des entrées aux poissons et fruits de mer. Il accompagne également des plats plus riches tels que le leitão à la Bairrada ou la poitrine de porc, en aidant à équilibrer la richesse.*

