



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOUEILLES

Code EAN 5 605 995 000 674

75cl Ø 8.3cm/32cm—1.58 kg

Capsula/Capsule/Phoque—Alumínio complexo

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (3 uni)

Code ITF14 2560 5995 000 678

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

32.6x24.8x9 cm—4.96 kg

PALETE/PALLETE/PALETTE (540 uni)

Medidas/Measurements/Mesures—120x80x182 cm—1038kg

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

Camadas/layers/Couche—18

ADEGA DO CANTOR ESPUMANTE 2017

BRUTO BRANCO NATURE /BRUT WHITE NATUR/
BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Arinto & 35% Antão Vaz

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 36 meses/6 months in stainless steel at low temperature, fermentation and maturation in bottle for 36months/6 moins réservoir en acier inoxydable, vieillissement en flacon pendant 36 mois.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Outubro/ October/ Octobre 2018

Dégorgement— Novembro/November/Novembre 2021

**GARRAFAS PRODUZIDAS/BOTTLES PRODUCED/
BOUEILLES PRODUITES**

6.000

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

12.5°

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

5.6

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

1.8

PH

3.25

MEDALHAS/ AWARDS/ MÉDAILLES

PRATA— CATAVINUM 2023

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 2017

BRANCO BRUTO NATURAL /WHITE BRUT NATUR/BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Arinto & 35% Antão Vaz

VISUAL/APPEARENCE/ASPECT VISUEL

Cor dourada, límpida e brilhante, bolha fina e cordão persistente./
*Golden colour, clear and bright, with fine bubbles and a persistent be-
ad. /Couleur dorée, limpide et brillante, avec une bulle fine et un cor-
don persistant.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Fresco e equilibrado, marcado por notas de limão fresco e fruta branca
madura, assentes num fundo mineral subtil que confere elegância e
profundidade ao conjunto aromático./*Fresh and balanced, marked by
notes of fresh lemon and ripe white fruit, set against a subtle mineral
background that adds elegance and depth to the aromatic profile. /
Frais et équilibré, marqué par des notes de citron frais et de fruits
blancs mûrs, reposant sur un subtil fond minéral qui apporte élégance
et profondeur au profil aromatique.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se cremoso, com bolha fina e persistente. As notas
cítricas são evidentes e vibrantes, surgindo acompanhadas por uma
leve tropicalidade que acrescenta complexidade e suavidade ao palato.
Final fresco, harmonioso e de boa persistência./*Creamy on the palate,
with fine and persistent bubbles. Vibrant citrus notes stand out, ac-
companied by a light tropical hint that adds complexity and smo-
othness. Fresh, harmonious finish with good persistence. /Crémeux en
bouche, avec une bulle fine et persistante. Les notes d'agrumes se dis-
tinguent, accompagnées d'une légère touche tropicale qui apporte
complexité et douceur. Finale fraîche, harmonieuse et de bonne per-
sistance.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLO- BALE

Espumante elegante e equilibrado, combinando frescura, textura cre-
mosa e complexidade aromática, com um perfil gastronómico e versá-
til./*Elegant and balanced sparkling wine, combining freshness, creamy
texture and aromatic complexity, with a gastronomic and versatile pro-
file. /Espumant élégant et équilibré, alliant fraîcheur, texture crémeuse
et complexité aromatique, avec un profil gastronomique et polyvalent.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRO- NOMIQUE

Excelente como aperitivo, acompanha marisco, ostras, peixes delica-
dos bem como uma tábua de queijos e enchidos./*Excellent as an aperiti-
f, pairing with shellfish, oysters, delicate fish, as well as a selection of
cheeses and cured meats. /Excellent en apéritif, il accompagne fruits
de mer, huîtres, poissons délicats, ainsi qu'un plateau de fromages et
de charcuteries.*

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