



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOUEILLES

Code EAN 5 605 995 000 858

75cl Ø 8.8cm/30cm—1.60kg

Capsula/Capsule/Phoque—Aluminio complexo

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (3 uni)

Code ITF14 2560 5995 000 852

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

32.6x24.8x9.1 cm—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 ROSÉ NATURE /BRUT ROSE NATUR/
ROSE BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

100% Syrah

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

Dégorgment— Dezembro/ December/ Décembre 2023

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

1.635

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)

6.85

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

1.8

PH

3.36

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 ROSÉ NATURE /BRUT ROSE NATUR/ ROSE BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS
100% Syrah

VISUAL/APPEARENCE/IMAGE

Cor rosa pálido, límpida e brilhante, com bolha fina e cordão persistente./
*Pale pink colour, clear and bright, with fine bubbles and a persistent be-
ad./ Couleur rose pâle, limpide et brillante, avec une bulle fine et un cor-
don persistant.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Aroma de intensidade média, delicado e contido, marcado por notas de
fruta vermelha fresca, acompanhadas por um subtil apontamento cítrico
que confere grande sensação de frescura e leveza ao conjunto aromáti-
co./*Medium-intensity, delicate and restrained aroma, marked by fresh red
fruit notes, with a subtle citrus hint adding freshness and lightness to the
aromatic profile./Arôme d'intensité moyenne, délicat et réservé, marqué
par des notes de fruits rouges frais, avec une subtile touche d'agrumes
apportant fraîcheur et légèreté au profil aromatique.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se muito cremoso e refrescante, com bolha fina e ele-
gante que aporta vivacidade e leveza. A acidez equilibrada sustenta o per-
fil fresco, confirmando as notas de fruta vermelha e citrinos de forma har-
moniosa. Final fresco, persistente e muito agradável./*Very creamy and
refreshing on the palate, with fine, elegant bubbles providing liveliness
and lightness. Balanced acidity supports the fresh profile, confirming red
fruit and citrus notes harmoniously. Fresh, persistent and very pleasant
finish./Très crémeux et rafraîchissant en bouche, avec une bulle fine et
élégante apportant vivacité et légèreté. L'acidité équilibrée soutient le pro-
fil frais, confirmant harmonieusement les notes de fruits rouges et d'agru-
mes. Finale fraîche, persistante et très agréable.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Espumante rosé elegante, vibrante e extremamente versátil, combinando
frescura, textura cremosa e equilíbrio, ideal para múltiplos momentos de
consumo./*Elegant, vibrant and extremely versatile rosé sparkling wine,
combining freshness, creamy texture and balance, ideal for multiple drin-
king occasions./Espumant rosé élégant, vibrant et extrêmement polyval-
lent, alliant fraîcheur, texture crémeuse et équilibre, idéal pour de multi-
ples occasions de dégustation.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONO- MIQUE

Muito versátil à mesa, acompanha desde entradas a peixes e pratos de
marisco, bem como carnes com maior teor de gordura. Excelente também
como aperitivo, especialmente acompanhado por morangos frescos./*Very
versatile at the table, pairing with starters, fish and seafood dishes, as
well as richer meats. Also excellent as an aperitif, especially with fresh
strawberries./Très polyvalent à table, il accompagne entrées, poissons et
plats de fruits de mer, ainsi que des viandes plus riches. Excellent égale-
ment en apéritif, particulièrement accompagné de fraises fraîches.*

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