



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOUEILLES

Code EAN 5 605 995 000 681

75cl Ø 10.3cm/26.3cm—1.67 kg

Capsula/Capsule/Phoque—Alumínio complexo

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (3 uni)

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

32.6x24.8x9 cm—5.35 kg

JÓIA DO MIRADOURO ESPUMANTE 2021

BRUTO BRANCO NATURE /BRUT WHITE NATUR/
BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

40% Arinto & 35% Antão Vaz & 25% Malvasia Fina

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 20 meses/6 months in stainless steel at low temperature, fermentation and maturation in bottle for 20 months/6 moins réservoir en acier inoxydable, vieillissement en flacon pendant 20 mois.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Abril/ April/ Avril 2022

Dégorgement—Dezembro/ December/ Décembre 2023

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

2.000

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)

6.68

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

2.6

PH

3.28

MEDALHAS/ AWARDS/ MÉDAILLES

OURO— 11º COM. DE VINHOS DO CRÉDITO AGRÍCOLA (2024)

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



JÓIA DO MIRADOURO ESPUMANTE 2021

BRUTO BRANCO NATURE /BRUT WHITE NATUR/ BLANC BRUT NATUR

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

40% Arinto & 35% Antão Vaz & 25% Malvasia Fina

VISUAL/APPEARENCE/ASPECT VISUEL

Cor limão dourado, límpida e brilhante, com bolha fina e cordão persistente. *Lemon-gold colour, clear and bright, with fine bubbles and a persistent bead. Couleur jaune doré, limpide et brillante, avec de fines bulles et un cordon persistant.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Aroma de intensidade média, complexo e equilibrado, marcado por notas de biscoito e maçã, acompanhadas por um subtil apontamento de fermento. Surgem ainda delicadas nuances tropicais que acrescentam profundidade e sofisticação ao conjunto aromático. *Medium-intensity aroma, complex and balanced, with notes of biscuit and apple, a subtle yeast hint and delicate tropical nuances. /Arôme d'intensité moyenne, complexe et équilibré, avec des notes de biscuit et de pomme, une subtile touche de levure et de délicates nuances tropicales.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se cremoso, com bolha fina e muito bem integrada, conferindo estrutura e volume. A maçã mantém-se presente no palato, acompanhada por nuances de fruta amarela, culminando num final cítrico de tangerina que aporta frescura e vivacidade. Final persistente, elegante e equilibrado. *Creamy on the palate, with fine, well-integrated bubbles providing structure and volume. Apple and yellow fruit nuances lead to a fresh, lively tangerine-citrus finish, persistent and elegant. /En bouche, il est crémeux, avec une bulle fine et bien intégrée apportant structure et volume. La pomme et des nuances de fruits jaunes mènent à une finale citronnée de mandarine, fraîche, vive et persistante.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Espumante Bruto Natural de grande elegância e complexidade, combinando estrutura, frescura e textura cremosa, com excelente versatilidade gastronómica. Com potencial de envelhecimento em garrafa. *Elegant and complex Brut Nature sparkling wine, combining structure, freshness and creamy texture, with excellent gastronomic versatility and bottle ageing potential. /Espumant Brut Nature d'une grande élégance et complexité, alliant structure, fraîcheur et texture crémeuse, avec une excellente polyvalence gastronomique et un potentiel de vieillissement en bouteille.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Extremamente versátil à mesa, acompanha entradas, mariscos, peixes e pratos mais elaborados. Igualmente excelente como companheiro de uma tarde de verão soalheira no Algarve, servido fresco. *Extremely versatile at the table, pairing with starters, shellfish, fish and more elaborate dishes. Equally enjoyable as a companion to a sunny summer afternoon in the Algarve, served well chilled. /Extrêmement polyvalent à table, il accompagne entrées, fruits de mer, poissons et plats plus élaborés. Tout aussi agréable pour accompagner une après-midi d'été ensoleillée en Algarve, servi bien frais.*

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