



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOITEILLES

Code EAN 5 605 995 000 995

75cl Ø 9.88cm/29.6cm—1.39 kg

Capsula/Capsule/Phoque— PVC

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (6 uni)

Code ITF14 1 560 5995 000 992

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

30x25x17 cm—8.66 kg

PALETE/PALLETE/PALETTE (540 uni)

Medidas/Measurements/Mesures—120x80x173 cm—810kg

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

Camadas/layers/Couche—9

M BRANCO 2023

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Arinto, 30% Chardonnay & 5% Viognier

REGIÃO/REGION/RÉGION

Algarve

CLASSIFICAÇÃO/APPELATION/CLASSIFICATION

Regional

TEMPERATURA/TEMPERATURE/TEMPÉRATURE

8-10°

MATURAÇÃO/MATURATION/MATURATION

30% do lote (Chardonnay) fermentou e estagiou por 3 meses em barricas novas de Carvalho francês de 225 litros. Restante lote com fermentação e estágio de 6 meses em cubas de inox/6 months in stainless steel vats/6 mois en cuves en acier inoxydable.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Fevereiro/ February/ Février 2024

GARRAFAS PRODUZIDAS/BOTTLES PRODUCED/BOITEILLES PRODUITES

4.000

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

12,5°

ACIDEZ VOLATIL/VOLATILE ACIDITY/ACIDITÉ VOLATILE (G/L)

0.37

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

5.73

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

<0.6

PH

3.25

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



M BRANCO 2023

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Arinto, 30% Chardonnay & 5% Viognier

VISUAL/APPEARANCE/ASPECT VISUEL

Cor limão, límpida e brilhante. / *Lemon colour, clear and bright.* / *Couleur jaune citron, limpide et brillante.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPECT OLFACTIF

Complexo mas fresco, onde as notas de maçã e lima se destacam, acompanhadas por uma mineralidade evidente. O leve amadeirado proveniente da fermentação em barrica do Chardonnay surge de forma subtil e bem integrada, sendo equilibrado pela frescura característica do Arinto. / *Complex yet fresh, highlighting apple and lime notes with evident minerality. The subtle oak from barrel-fermented Chardonnay is well integrated, balanced by the characteristic freshness of Arinto.* / *Complexe mais frais, mettant en valeur les notes de pomme et de citron vert avec une minéralité nette. Le léger boisé du Chardonnay fermenté en barrique est bien intégré, équilibré par la fraîcheur caractéristique de l'Arinto.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta sabores de fruta branca e fruta amarela, sustentados por boa acidez que confere vivacidade e estrutura. O conjunto revela equilíbrio e harmonia, com um final persistente, fresco e elegante, prolongando a sensação de frescura. / *On the palate, it shows white and yellow fruit flavors, supported by good acidity providing liveliness and structure. The wine is balanced and harmonious, with a persistent, fresh and elegant finish that extends the sensation of freshness.* / *En bouche, il révèle des saveurs de fruits blancs et jaunes, soutenues par une belle acidité apportant vivacité et structure. L'ensemble est équilibré et harmonieux, avec une finale persistante, fraîche et élégante, prolongeant la sensation de fraîcheur.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Vinho branco complexo e gastronómico, que alia a estrutura e subtil cremosidade do Chardonnay à frescura e acidez do Arinto, resultando num perfil elegante e muito equilibrado. / *Complex and gastronomic white wine, combining the structure and subtle creaminess of Chardonnay with the freshness and acidity of Arinto, resulting in an elegant and well-balanced profile.* / *Vin blanc complexe et gastronomique, alliant la structure et la subtilité crémeuse du Chardonnay à la fraîcheur et l'acidité de l'Arinto, pour un profil élégant et très équilibré.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Versátil à mesa, acompanha peixes grelhados ou assados, pratos de peixe mais elaborados, carnes brancas e queijos de pasta mole. / *Versatile at the table, pairing with grilled or roasted fish, more elaborate fish dishes, white meats and soft cheeses.* / *Polyvalent à table, il accompagne poissons grillés ou rôtis, plats de poisson plus élaborés, viandes blanches et fromages à pâte molle.*

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