



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOUEILLES

Code EAN 5605995000902

75cl Ø 7.25cm/32.5cm—1.21 kg

Capsula/Capsule/Phoque- PVC

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (6 uni)

Code ITF14 1 560 599 500 0909

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

33x23x15 cm—7.50 kg

PALETE/PALLETE/PALETTE (600 uni)

Medidas/Measurements/Mesures—120x80x166 cm—780kg

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

Camadas/layers/Couche—10

MIRADOURO DA GUIA PREMIUM 2022

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

55% Viogner, 35% Arinto & 10% Malvasia Fina

REGIÃO/REGION/RÉGION

Algarve

CLASSIFICAÇÃO/APPELATION/CLASSIFICATION

Regional

TEMPERATURA/TEMPERATURE/TEMPÉRATURE

8-10°

MATURAÇÃO/MATURATION/MATURATION

6 meses em cubas de inox/6 months in stainless steel
vats/6 mois en cuves en acier inoxydable.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Março/March/Mars 2023

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

4.200

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

12.5°

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

0.43

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

6.42

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

0.6

PH

3.49

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



MIRADOURO DA GUIA PREMIUM 2022

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

55% Viogner, 35% Arinto & 10% Malvasia Fina

VISUAL/APPEARENCE/ASPECT VISUEL

Cor limão médio, límpida e brilhante. / *Medium lemon colour, clear and bright.* / *Couleur jaune citron moyenne, limpide et brillante.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Aromático e delicado, marcado por notas de lima e limão, complementadas por subtis nuances florais e de frutas amarelas, conferindo elegância e frescura. / *Aromatic and delicate, marked by lime and lemon notes, complemented by subtle floral and yellow fruit nuances, providing elegance and freshness.* / *Aromatique et délicat, marqué par des notes de citron vert et de citron, complété par de subtiles nuances florales et de fruits jaunes, apportant élégance et fraîcheur.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta corpo médio, com acidez média que aporta vivacidade e estrutura. Sente-se a frescura dos citrinos, acompanhada por notas de flor de laranjeira e fruta amarela, conferindo equilíbrio e harmonia. Final agradável e persistente. / *Medium-bodied on the palate, with medium acidity providing liveliness and structure. Citrus freshness is accompanied by orange blossom and yellow fruit notes, offering balance and harmony. Pleasant and persistent finish.* / *En bouche, il présente un corps moyen, avec une acidité moyenne apportant vivacité et structure. La fraîcheur des agrumes s'accompagne de notes de fleur d'oranger et de fruits jaunes, offrant équilibre et harmonie. Finale agréable et persistante.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Vinho branco gastronómico, fresco e elegante, com corpo suficiente para dar estrutura sem perder vivacidade. / *Gastronomic white wine, fresh and elegant, with enough body to provide structure without losing liveliness.* / *Vin blanc gastronomique, frais et élégant, avec suffisamment de corps pour apporter structure sans perdre en vivacité.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Excelente com peixes grelhados, marisco de concha e pratos de massa, destacando-se à mesa pela frescura, equilíbrio e versatilidade. / *Excellent with grilled fish, shellfish and pasta dishes, standing out at the table for its freshness, balance and versatility.* / *Excellent avec poissons grillés, fruits de mer et plats de pâtes, se distinguant à table par sa fraîcheur, son équilibre et sa polyvalence.*

