



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOITEILLES

Code EAN 5605995000841

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 5995 000 848

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 ROSE/ROSE WINE/VIN DE ROSE

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Syrah, 25% Aragonês & 10% Castelão

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

Junho/ June/ Juin 2023

**GARRAFAS PRODUZIDAS/BOTTLES PRODUCED/
BOITEILLES PRODUITES**

3.600

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

12°

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

0.38

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

6.05

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

0.6

PH

3.34

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 ROSE/ROSE WINE/VIN DE ROSE

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

65% Syrah, 25% Aragonês & 10% Castelão

VISUAL/APPEARENCE/IMAGE

Cor salmão pálido, com ligeiro tom de casca de cebola, límpida e brilhante. */Pale salmon colour, with a slight onion-skin hue, clear and bright. Couleur saumon pâle, avec une légère teinte peau d'oignon, limpide et brillante.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Aroma marcado por notas de fruta vermelha com subtis nuances florais e um ligeiro elemento salino que evoca a brisa do mar pela manhã, conferindo frescura e carácter distintivo. Delicado e elegante. */Aroma marked by red fruit notes with subtle floral nuances and a slight saline hint evoking a morning sea breeze, adding freshness and distinctive character. Delicate and elegant. /Arôme marqué par des notes de fruits rouges, avec de subtiles nuances florales et une légère touche saline évoquant la brise marine matinale, apportant fraîcheur et caractère distinctif. Délicat et élégant.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se meio seco, suave e fresco. Gastronómico com a fruta vermelha a permanecer no palato, acompanhada por apontamentos vegetais e salinos no fundo, conferindo complexidade e harmonia. Final agradável e refrescante. */On the palate, it is medium dry, smooth and fresh. Gastronomic, with red fruit lingering, accompanied by subtle vegetal and saline hints in the background, providing complexity and harmony. Pleasant and refreshing finish. /En bouche, il se présente demi-sec, doux et frais. Gastronomique, avec les fruits rouges persistants, accompagnés de légers accents végétaux et salins en arrière-plan, apportant complexité et harmonie. Finale agréable et rafraîchissante.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Vinho rosé elegante, fresco e versátil, de perfil leve mas estruturado, ideal para consumo gastronómico e momentos descontraídos. */Elegant, fresh and versatile rosé wine, with a light yet structured profile, ideal for gastronomic enjoyment and relaxed moments. /Vin rosé élégant, frais et polyvalent, au profil léger mais structuré, idéal pour la dégustation gastronomique et les moments détendus.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Excelente com cozinha asiática, em especial sushi, assim como camarão frito ou grelhado e também com o tradicional frango da Guia com piri-piri. */Excellent with Asian cuisine, especially sushi, as well as fried or grilled shrimp, and also with the traditional Guia piri-piri chicken. /Excellent avec la cuisine asiatique, en particulier les sushis, ainsi qu'avec les crevettes frites ou grillées, et également avec le traditionnel poulet piri-piri de Guia.*

