



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOITEILLES

Code EAN 5 605 995 000 575

75cl Ø 7.90cm/31.4cm—1.50 kg

Capsula/Capsule/Phoque— PVC

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (6 uni)

Code ITF14 1 560 5995 000 572

Cartão prensado/Corrugated card/Carte pressée

31.9x24.3x16.5 cm—7.52 kg

PALETE/PALLETE/PALETTE (600 uni)

Medidas/Measurements/Mesures—120x80x181 cm—950kg

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

Camadas/layers/Couche—10

ONDA NOVA VERDELHO 2019

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

100% Verdelho

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 moins en cuves en acier inoxydable.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Julho/July/Juillet 2020

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

3.180

PRODUTOR/PRODUCER/PRODUCTEUR

Adega do Cantor Soc de Vitivinicultura, Lda

ENOLOGO/ENOLOGIST/ENOLOGISTE

Ruben Pinto

ALCOOL (% VOL)

13.5°

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

0.51

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

6.18

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

0.7

PH

3.06

MEDALHAS AWARDS/ MÉDAILLES

PRATA— XIV CONC. VINHOS DO ALGARVE (2022)

OURO— CATAVINUM 2023

Adega do Cantor Sociedade Vitivinicultura, Lda
Quinta do Miradouro, Apartado 5008, Alamos,
Guia, Albufeira, 8200-443, Algarve, Portugal
NIF : 506164381
<https://www.facebook.com/adedagocantor>

www.winesvidanova.com



ADEGA DO CANTOR
QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



ONDA NOVA VERDELHO 2019

VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

100% Verdelho

VISUAL/APPEARENCE/ASPECT VISUEL

Cor citrina média, límpida e brilhante. / *Medium citrine colour, clear and Bright. / Couleur citrine moyenne, limpide et brillante.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPECT OLFACTIF

Complexo e aromático, com destaque para citrinos e fruta tropical madura. Surgem ainda notas minerais discretas, acompanhadas por subtile apontamentos de mel e cera de abelha, bem como ligeiras notas especiadas, conferindo profundidade e elegância ao conjunto. / *Complex and aromatic, highlighting citrus and ripe tropical fruit. Subtle mineral notes appear, along with hints of honey and beeswax, as well as light spice notes, adding depth and elegance to the profile. / Complexe et aromatique, mettant en valeur les agrumes et les fruits tropicaux mûrs. Des notes minérales discrètes apparaissent, accompagnées de subtils accents de miel et de cire d'abeille, ainsi que de légères notes épicées, apportant profondeur et élégance à l'ensemble.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta boa estrutura e equilíbrio, com fruta madura bem integrada e um perfil ligeiramente mineral. Notas aromáticas de mel, exóticas e especiarias prolongam-se num final persistente e harmonioso. Acidez equilibrada contribui para frescura e vivacidade. / *On the palate, it shows good structure and balance, with well-integrated ripe fruit and a slightly mineral profile. Aromatic notes of honey, exotic fruits and spices carry through to a persistent and harmonious finish. Balanced acidity contributes to freshness and liveliness. / En bouche, il présente une bonne structure et un bel équilibre, avec des fruits mûrs bien intégrés et un profil légèrement minéral. Les notes aromatiques de miel, de fruits exotiques et d'épices se prolongent dans une finale persistante et harmonieuse. Une acidité équilibrée apporte fraîcheur et vivacité.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Vinho branco complexo, elegante e gastronómico, com boa capacidade de envelhecimento e versatilidade à mesa. / *Complex, elegant and gastronomic white wine, with good ageing potential and versatility at the table. / Vin blanc complexe, élégant et gastronomique, avec un bon potentiel de vieillissement et une grande polyvalence à table.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Adequado para acompanhar queijos curados, pratos de peixe mais complexos e até carnes brancas mais suaves. / *Suitable to accompany aged cheeses, more complex fish dishes, and even milder white meats. / Idéal pour accompagner des fromages affinés, des plats de poisson plus complexes et même des viandes blanches plus délicates.*

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