



ADEGA DO CANTOR

QUINTA DO MIRADOURO · GUIA · ALGARVE



GARRAFA/BOTTLE/BOITEILLES

Code EAN 5 600 599 500 1091

75cl Ø 7.26cm/32.6cm—1.21 kg

Capsula/Capsule/Phoque— PVC

Fecho/Closure/Couverture—cortiça/cork/Liège

CAIXA/BOX/BOÎTE (6 uni)

Code ITF14 1 560 599 500 1098

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

VIDA NOVA ROSE 2024

VINHO ROSE/ROSE WINE/VIN DE ROSE

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

90% Aragonês & 10% Castelão

REGIÃO/REGION/RÉGION

Algarve

CLASSIFICAÇÃO/APPELATION/CLASSIFICATION

Regional

TEMPERATURA/TEMPERATURE/TEMPÉRATURE

8-10°

MATURAÇÃO/MATURATION/MATURATION

9 meses em cubas de inox/9 months in stainless steel
vats/ 9 moins en cuves en acier inoxydable.

ENGARRAFAMENTO/BOTTLING/BOUCHON

Julho 2025/ July 2025/ Juillet 2025

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

16.500

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)**

0.44

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

4.93

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

<0.6

PH

3.41

**INFORMAÇÃO CALÓRICA/ CALORIC INFORMATION/
INFORMATIONS CALORIQUES**

74 Kcal/ 100ml 310kJ/100ml

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



VIDA NOVA ROSE 2024

VINHO ROSE/ROSE WINE/VIN ROSE

CASTAS/VARIETIES/VARIÉTÉS

90% Aragonês & 10% Castelão

VISUAL/APPEARENCE/IMAGE

Límpido e brilhante de cor rosa "blush". /*Clean and bright, blush pink in colour.* /*Clair et lumineux, couleur rose.*

AROMA/ AROMATIC PROFILE/ ASPETCT OLFACTIF

Aroma de intensidade média, marcado por notas de frutos vermelhos de verão, com destaque para cereja e framboesa, num conjunto fresco e apelativo. /*Medium-intensity aroma, marked by summer red fruit notes, with emphasis on cherry and raspberry, in a fresh and appealing ensemble.* /*Arôme d'intensité moyenne, marqué par des notes de fruits rouges d'été, avec une prédominance de cerise et de framboise, dans un ensemble frais et séduisant.*

PALATO/ PALATE/ ASPECTE GUSTATIF

Na boca apresenta-se fresco e equilibrado, com expressão frutada evidente, suportada por uma acidez elegante que confere leveza e harmonia. Confirma as notas de fruta vermelha, proporcionando uma prova suave e muito agradável. Final fresco e persistência média. /*On the palate, it is fresh and balanced, with pronounced fruity expression, supported by elegant acidity that provides lightness and harmony. The red fruit notes are confirmed, resulting in a smooth and very pleasant tasting experience. Fresh finish with medium persistence.* /*En bouche, il se présente frais et équilibré, avec une expression fruitée évidente, soutenue par une acidité élégante qui apporte légèreté et harmonie. Les notes de fruits rouges se confirment, offrant une dégustation douce et très agréable. Finale fraîche avec une persistance moyenne.*

APRECIAÇÃO GLOBAL/OVERALL IMPRESSION/ APPRÉCIATION GLOBALE

Vinho jovem, fresco e fácil de beber, de perfil leve e descontraído, evocando o carácter estival do Algarve. /*Young, fresh and easy-drinking wine, with a light and relaxed profile, evoking the summer character of the Algarve.* /*Vin jeune, frais et facile à boire, au profil léger et décontracté, évoquant le caractère estival de l'Algarve.*

HARMONIZAÇÃO GASTRONÓMICA/ FOOD PAIRING/ ACCORDS GASTRONOMIQUE

Ideal como aperitivo, particularmente ao pôr do sol. Acompanha com sucesso pratos leves, cozinha asiática e mariscos.

Ideal as an aperitif, particularly at sunset. Successfully pairs with light dishes, Asian cuisine, and shellfish.

Idéal en apéritif, particulièrement au coucher du soleil. S'accorde avec succès avec des plats légers, la cuisine asiatique et les fruits de mer.

