FR

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - BLANC

QUINTA DO MIRADOURO DA GUIA
ADEGA DO CANTOR
ALGARVE - PORTUGAL



Cépages
55% Viognier
35% Arinto
10% Malvasia Fina

Pays d´origine Portugal
Région d´origine Algarve
(Quinta do Miradouro, Guia, Albufeira)
Producteur Adega do Cantor
Sociedade Vitivinicultura, Lda
Oenologue Rúben Pinto

Type de vin Blan
Récolte 2022
Date de mide en bouteille Mars 2023
Maturation 6 mois en
cuves en acier inoxydable
Capacité 0,75L
Température 8º-10º
Bouteilles Produites 4200

Alcool 12,5%
Acidité Totale 6,42g/L
Acidité Volatile 0,43g/L
Sucre Résiduel 0,6g/L
PH: 3,49

BOUTEILLE
Code EAN 5605995000902
Configuration 75cl | 7.25cm | 32.5 cm | 1.21 kg
Capsule PVC
Couverture Liège

BOÎTE (6 unités)
Code ITF 14 1 560 599 0909
Dimensions 33c23c15 cm | 7,50Kg
Matériau Carte Pressée

PALLETE (600 unités)
Dimensions 120x80x166 cm | 780 Kg
Boîtes per couche 10
Couches 10

Adega do Cantor Sociedade de Vitivinicultura, Lda
Quinta do Miradouro, Apartado 5008, Alamos
8200-443 Guia - Albufeira | Portugal
NIF 506164381

www.quintadomiradouro.com

FR

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - BLANC



Robe
Brillant et limpide, de couleur jaune paille.

Profil Aromatique
Aromatique et délicat, il se caractérise par des notes de citron vert et de citron, rehaussées par de subtiles nuances florales et de fruits jaunes, qui lui confèrent élégance et fraîcheur.

Bouche
En bouche, il présente un corps moyen et une acidité modérée qui lui confèrent vivacité et structure. On perçoit la fraîcheur des agrumes, accompagnée de notes de fleur d'oranger et de fruits jaunes, qui apportent équilibre et harmonie. La finale est agréable et persistante.

Appréciation Globale
Vin blanc gastronomique, frais et élégant, avec suffisamment de corps pour apporter structure sans perdre en vivacité.

Accords mets et vins
Excellent avec les poissons grillés, les fruits de mer et les plats de pâtes; il se distingue à table par sa fraîcheur, son équilibre et sa polyvalence.