PT

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - BRANCO

QUINTA DO MIRADOURO DA GUIA
ADEGA DO CANTOR
ALGARVE - PORTUGAL



Castas
55% Viognier
35% Arinto
10% Malvasia Fina

País Portugal
Classificação Algarve
(Quinta do Miradouro, Guia, Albufeira)
Produtor Adega do Cantor
Sociedade Vitivinicultura, Lda
Enólogo Rúben Pinto

Tipo Branco
Colheita 2022
Data de Engarrafamento Março 2023
Maturação 6 meses em cubas de inox
Capacidade 0,75L
Temperatura 8º-10º
Garrafas Produzidas 4200

Álcool 12,5%
Acidez Total 6,42g/L
Acidez Volátil 0,43g/L
Açúcar Residual 0,6g/L
PH: 3,49

GARRAFA
Código EAN 5605995000902
Configuração 75cl | 7.25cm | 32.5 cm | 1.21 kg
Cápsula PVC
Fecho Cortiça

CAIXA (6 unidades)
Código ITF 14 1 560 599 0909
Medidas 33c23c15 cm | 7,50Kg
Material Cartão Prensado

PALETE (600 unidades)
Medidas 120x80x166 cm | 780 Kg
Caixas por Camada 10
Camadas 10

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

www.quintadomiradouro.com

PT

MIRADOURO DA GUIA
PREMIUM 2022 - BRANCO



Visual
Cor limão médio, límpida e brilhante.

Aroma
Aromático e delicado, marcado por notas de lima e limão, complementadas por subtis nuances florais e de frutas amarelas, conferindo elegância e frescura.

Palato
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.

Apreciação Global
Vinho branco gastronómico, fresco e elegante, com corpo suficiente para dar estrutura sem perder vivacidade.

Harmonização Gastronómica
Excelente com peixes grelhados, marisco de concha e pratos de massa, destacando-se à mesa pela frescura, equilíbrio e versatilidade.