



## MARQUÊS DE MARIALVA



Marquês de Marialva Blanc de Blancs

Espumante Meio Seco | Beira Atlântico IGP

Ref. 61.023

Castas: 60% Bical e 40% Arinto

Vinificação: Desengace total, prensagem suave, decantação estática natural. Fermentação alcoólica a 18°C. Espumantização pelo método clássico. Mínimo de 9 meses em cave e 1 mês após dégorgement.

Nota de Prova: Cor citrino, com bolha definida e persistente. Aroma jovem com nuances de tostados e frutos secos. Na boca é frutado, fresco e macio, mousse crocante e boa persistência.

---

Formatos Disponíveis: 75 cl

---

Teor Alcoolico: 12 %

---

### Informações Logísticas

Europalete com 76 caixas de cartão 6 de garrafas.

Peso da garrafa: 1,58 Kg

Peso da caixa: 9,50 Kg

EAN: 5601271090032

ITF: 65601271090034

---