

ADEGA DE CANTANHEDE

“Faz o pleno em Portugal e Espanha na categoria de Espumantes”

Nos dois mais importantes concursos internacionais de vinhos em Portugal e Espanha, respectivamente Concurso Vinhos de Portugal e Concurso Internacional de Vinos Bacchus, o **“Melhor Espumante”** em ambos os certames foi o **MARQUÊS DE MARIALVA Cuvée Primitivo 2014 Brut Nature** da Adega de Cantanhede. Um espumante produzido pelo Método Clássico e elaborado exclusivamente a partir da casta Arinto, com mais de 60 meses de estágio em cave, que não deixou indiferente o exigente palato do Júri internacional de ambos os concursos.

Confirmando este reconhecimento, no Concurso Internacional de Vinos Bacchus, este espumante foi galardoado com Medalha Grande Ouro e com os Prémios Bacchus e VINO FED para “Melhor Espumante”, e no Concurso Vinhos de Portugal recebeu Medalha de Ouro e Prémio Melhor Espumante. Nestes dois certames a Adega de Cantanhede adicionou ao seu palmarés um total de 20 medalhas – quatro Grande Ouro, nove Ouro e cinco Prata - catorze das quais no Bacchus, representando um terço dos vinhos Portugueses medalhados neste concurso.

Para estes resultados concorrem dois factores fundamentais: a qualidade da uva produzida pelos Associados da Adega de Cantanhede e a mestria do seu Enólogo Chefe, Osvaldo Amado, que pela excelência dos resultados dos seus vinhos no concurso Bacchus, recebeu o Prémio de Melhor Enólogo de Vinhos Tranquilos e Espumantes do certame.

Este reconhecimento da qualidade dos espumantes da **Adega de Cantanhede** vem, assim, fazer jus ao galardão de **Melhor Produtor de Espumantes** que lhe foi atribuído no passado mês de Março pela Revista Paixão pelo Vinho.