PORTO RÉCCUA VINHOS

CABEÇA DE BURRO

Douro DOC – Reserva – Tinto 2021

Douro DOC – Reserve – Red 2021

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



Descrição do Terroir
Terroir Description

Clima / **Climate**	Temperado/ Mediterrâneo Mild climate/ Mediterranean
Solo / **Soil**	Xistoso Schisty soil
Castas / **Grapes**	Touriga-Nacional, Tinta Roriz, Touriga-Franca, Tinta-Barroca Touriga-Nacional, Tinta Roriz, Touriga-Franca, Tinta-Barroca

Notas técnicas
Technical notes

Colheita / **Harvest**	100% Manual 100% Manual
Vinificação / **Vinification**	Esmagamento com desengace total. Fermentação longa com forte maceração e temperatura controlada. The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Long fermentation with strong maceration and controlled temperature.
Maturação e/ou estágio / **Maturation and/ or aging period**	12 meses em vasilhas de madeira de grande capacidade, e em garrafa, no mínimo, 6 meses. 12 months in oak casks and minimum 6 months in the bottle.
Carateristicas Físico-Químicas / **Physical- chemical data**	Teor Alcoólico: 13,6%; PH: 3,65; Acidez Total: 5,4g/dm^3; Açucares totais: 3,00g/dm^3 Alcohol content: 13,6%; PH: 3,65; Total Acidity: 5,4g/dm^3; Total sugars: 3,00 g/dm^3

Notas de Prova
Tasting notes

Cor / **Color**	Vermelho profundo fechado. Brilhante. Deep red. Brilliant.
Aroma / **Aroma**	Com uma intensidade aromática dominada pela fruta fresca, madeira com nuances de cravinho, madeira muito bem integrada com frescura, taninos aveludados e balsâmicos. Aromatic intensity dominated by fresh fruit. Nuances of wood and pepper cloves, very well integrated. Soft balsamic tannins.
Sabor / **Flavor**	Apresenta boa acidez, muita frescura e elegância. Good acidity, with a lot of freshness and very elegant.
Como servir / **How to serve**	16 a 18ºC/ 60,8 a 64,4ºF 16 to 18ºC/ 60,8 to 64,4ºF
Harmonização / **Pairing**	Acompanha de forma excecional cozinha tipicamente portuguesa, como carnes assadas e queijos de pasta mole. Mediterranean and Portuguese food, roast meats and soft cheeses.

Énologo/ **Winemaker**	Osvaldo Amado Maria Antónia Gomes

PORTO RÉCCUA VINHOS S.A.
Rua da Lousada – Godim, 5050-262 Peso da Régua, Portugal
+351 254 320 360 | www.portoreccuavinhos.com | geral@portoreccuavinhos.com

PORTO RÉCCUA VINHOS

Codificação do Produto
Product Coding

Código do produto Product code	0301142
Nº Código de barras emb. primária Bar code number of the primary packaging	5601176501213
Nº do Código de barras da embalagem secundária Bar code number of the secondary packaging	15601176501210
Peso Bruto Garrafa (gr) Bottle Gross Weight (gr)	1375
Peso Líquido Garrafa (gr) Bottle Net Weight (gr	750



Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

Tipo de palete Pallett type	Europalete
Nº de Unidades/palete Number of bottles/ pallet	648
Nº de camadas Number of layers	9
Unidades por camada Units per layer	12 Caixas/ Boxes
Peso bruto (kg) Gross weight (kg)	921,68
Altura (mm) Height (mm)	1640
Largura (mm) Width (mm)	800
Comprimento (mm) Length (mm)	1200
Nº garrafas /caixa Number of bottles/ box	6
Dimensão da caixa (cm) Box size (cm)	30.5 x 24.5 x 16.5 (C x L x A) / (L x W x H)
Edição / Edition	1
Data / Date	17/07/2024
Aprovado por / Approved by	António Lencastre

PORTO RÉCCUA VINHOS S.A.
Rua da Lousada – Godim, 5050-262 Peso da Régua, Portugal
+351 254 320 360 | www.portoreccuavinhos.com | geral@portoreccuavinhos.com