

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



**Descrição do Terroir**  
**Terroir Description**

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

**Notas técnicas**  
**Technical notes**

<b>Colheita</b> <b>Harvest</b>	100% Manual 100% Manual
<b>Vinificação</b> <b>Vinification</b>	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.
<b>Maturação e/ou estágio</b> <b>Maturation and/ or aging period</b>	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.
<b>Caraterísticas Físico-Químicas</b> <b>Physical- chemical data</b>	Teor Alcoólico: 13,5%; PH: 3,57; Acidez Total: 5,2g/dm <sup>3</sup> ; Açucares totais: 0,6 g/dm <sup>3</sup> Alcohol content: 13,5%; PH: 3,57; Total Acidity: 5,2g/dm <sup>3</sup> ; Total sugars: 0,6 g/dm <sup>3</sup>

**Notas de Prova**  
**Tasting notes**

<b>Cor</b> <b>Color</b>	Vermelho profundo fechado. Brilhante. Deep red. Brilliant.
<b>Aroma</b>	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.
<b>Sabor</b> <b>Flavor</b>	Apresenta boa acidez, muita frescura e elegância. Good acidity, with a lot of freshness and very elegant.
<b>Como servir</b> <b>How to serve</b>	16 a 18°C/ 60,8 a 64,4°F 16 to 18°C/ 60,8 to 64,4°F
<b>Harmonização</b> <b>Pairing</b>	Acompanha de forma excepcional cozinha tipicamente portuguesa, como carnes assadas e queijos de pasta mole. Mediterranean and Portuguese food, roast meats and soft cheeses.

Énólogo/ Winemaker | 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

<b>Código do produto</b> Product code	0208138
<b>Nº Código de barras emb. primária</b> Bar code number of the primary packaging	5601176001638
<b>Nº do Código de barras da embalagem secundária</b> Bar code number of the secondary packaging	15601176001635

**Embalagem Terciária | Pallet**  
Tertiary packaging | Pallet

<b>Tipo de palete</b> Pallet type	Europalette
<b>Nº de Unidades/paleta</b> Number of bottles/pallet	594
<b>Nº de camadas</b> Number of layers	9
<b>Unidades por camada</b> Units per layer	11 Caixas/ Boxes
<b>Peso bruto (kg)</b> Gross weight (kg)	782
<b>Altura (mm)</b> Height (mm)	1535
<b>Largura (mm)</b> Width (mm)	800
<b>Comprimento (mm)</b> Length (mm)	1200
<b>Nº garrafas / caixa</b> Number of bottles/ box	6
<b>Dimensão da caixa (cm)</b> Box size (cm)	33,4 x 22,5 x 15,5
<b>Edição / Edition</b>	1
<b>Data / Date</b>	07/ 01/2020
<b>Aprovado por / Approved by</b>	Paulo Osório

