

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



**Descrição do Terroir**  
Terroir Description

**Clima** | Temperado/ Mediterrâneo  
**Climate** | Mild climate/ Mediterranean

**Solo** | Xistoso  
**Soil** | Schisty soil

**Castas** | Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta Barroca e outras.

**Grapes** | Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta Barroca and others.

**Notas técnicas**  
Technical notes

**Colheita** | 100% Manual  
**Harvest** | 100% Manual

**Vinificação** | Esmagamento com desengace total, fermentação com forte maceração, interrompida pela adição de aguardente vínica.

**Vinification** | The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Fermentation with strong maceration, interrupted by wine brandy addition.

**Maturação e/ou estágio** | Estágio em vasilhas de madeira (pipas 550 Lt) durante mais de 40 anos.

**Maturation and/ or aging period** | Aged in wooden casks (pipas 550Lt) for more than 40 years.

**Caraterísticas Físico-Químicas** | Teor Alcoólico: 20%; PH: 3,37; Acidez Total: 6,86g/dm<sup>3</sup>; Açúcares totais: 123g/dm<sup>3</sup>  
**Physical- chemical data** | Alcohol content: 20%; PH: 3,37; Total Acidity: 6,86g/dm<sup>3</sup>; Total sugars: 123g/dm<sup>3</sup>

**Notas de Prova**  
Tasting notes

**Cor** | De cor âmbar e dourado velho.  
**Color** | Amber color and old golden.  
**Aroma** | Aroma muito intenso a mel e especiarias.  
**Aroma** | Very intense aroma of honey and spices.

**Sabor** | Muito rico e elegante, pleno de equilíbrio. Final sublime e persistente.  
**Flavor** | Very rich and elegant, full of balance. Sublime and lingering finish.

**Como servir** | 12 a 14°C/ 53,6 a 57,2°F  
**How to serve** | 12 to 14°C/ 53,6 to 57,2°F

**Harmonização** | Acompanha deliciosamente chocolate preto e doces tradicionais. Servir ligeiramente fresco, para acentuar o prazer do momento.

**Pairing** | Serve with dark chocolate and traditional sweets. Serve slightly chilled to accentuate the pleasure of the moment.

Énologo/ Winemaker | Maria Antónia Gomes

**PORTO RÉCCUA VINHOS S.A.**

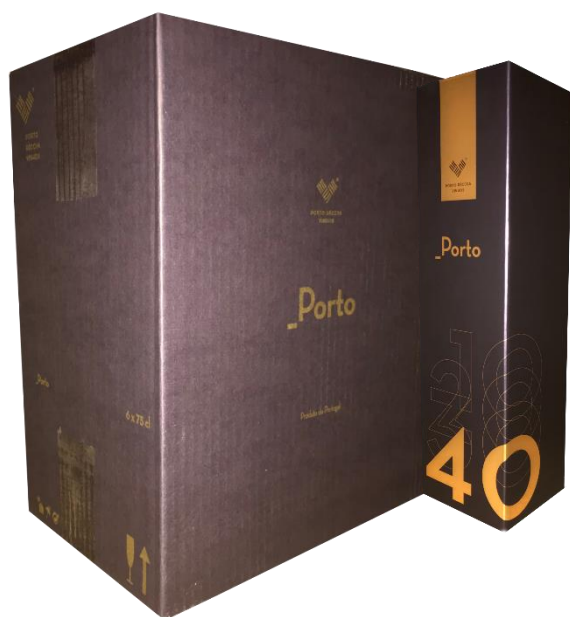
Rua da Lousada - Godim, 5050-262 Peso da Régua, Portugal  
+351 254 320 360 | www.portoreccuavinhos.com | geral@portoreccuavinhos.com



PORTO RÉCCUA  
VINHOS

**Codificação do Produto**  
Product Coding

<b>Código do produto</b> Product code	0130144
<b>Nº Código de barras emb. primária</b> Bar code number of the primary packaging	5601176000464
<b>Nº do Código de barras da embalagem secundária</b> Bar code number of the secondary packaging	15601176000461



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

<b>Tipo de palete</b> Pallet type	Europalet
<b>Nº de Unidades/paleta</b> Number of bottles/ pallet	456
<b>Nº de camadas</b> Number of layers	4
<b>Unidades por camada</b> Units per layer	19 Caixas/ Boxes
<b>Peso bruto (kg)</b> Gross weight (kg)	684
<b>Altura (mm)</b> Height (mm)	1420
<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)	26 x 31,5 x 17,5
<b>Edição / Edition</b>	1
<b>Data / Date</b>	07/ 01/2020
<b>Aprovado por / Approved by</b>	Paulo Osório