

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/dm³; Açucares totais: 123g/dm³
Physical- chemical data | Alcohol content: 20%; PH: 3,37; Total Acidity: 6,86g/dm³; Total sugars: 123g/dm³

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.

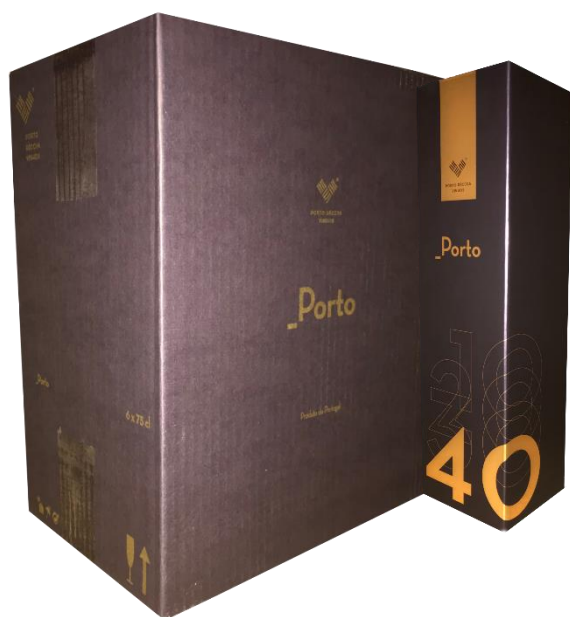
Rua da Lousada - Godim, 5050-262 Peso da Régua, Portugal
+351 254 320 360 | www.portoreccuavinhos.com | geral@portoreccuavinhos.com



PORTO RÉCCUA
VINHOS

Codificação do Produto
Product Coding

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



Embalagem Terciária | Pallet
Tertiary packaging | Pallet

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