

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



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

|                                |                                                                                |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Clima</b><br><b>Climate</b> | Temperado/ Mediterrâneo<br>Mild climate/ Mediterranean                         |
| <b>Solo</b><br><b>Soil</b>     | Xistoso<br>Schisty soil                                                        |
| <b>Castas</b><br><b>Grapes</b> | Malvasia-Fina, Rabigato, Fernão-Pires<br>Malvasia-Fina, Rabigato, Fernão-Pires |

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

|                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Colheita</b><br><b>Harvest</b>                                       | 100% Manual<br>100% Manual                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vinificação</b><br><b>Vinification</b>                               | <p>Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática precedida de leve maceração. Vinificação a temperatura controlada.</p> <p>The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks, followed by pneumatic pressing. Fermentation with controlled temperature.</p> |
| <b>Maturação e/ou estágio</b><br><b>Maturation and/ or aging period</b> | Não aplicável.<br>Not applicable.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Caraterísticas Físico-Químicas</b><br><b>Physical- chemical data</b> | <p>Teor Alcoólico: 13%; PH: 3,12; Acidez Total: 6,92g/dm<sup>3</sup>;<br/>Açúcares totais: 0,7 g/dm<sup>3</sup></p> <p>Alcohol content: 13%; PH: 3,12; Total Acidity: 6,92g/dm<sup>3</sup>;<br/>Total sugars: 0,7 g/dm<sup>3</sup></p>                                                     |

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

|                                           |                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cor</b><br><b>Color</b>                | Citrina com tons esverdeados, brilhante.<br>Greenish citrine colour, brilliant.                                                                             |
| <b>Aroma</b>                              | Aroma com boa intensidade e alguma complexidade com aromas a frutos florais e citrinos.                                                                     |
| <b>Aroma</b>                              | Aroma with good intensity and some complexity of floral and citrus fruits aromas.                                                                           |
| <b>Sabor</b>                              | Grande frescura conferida pela acidez. Final longo e muito elegante.                                                                                        |
| <b>Flavor</b>                             | Great freshness conferred by acidity. Long and very elegant finish.                                                                                         |
| <b>Como servir</b><br><b>How to serve</b> | 8 a 10°C/ 46,4 a 50°F – consumo imediato.                                                                                                                   |
| <b>Harmonização</b>                       | 8 to 10°C/ 46,4 to 50°F – immediate consumption.                                                                                                            |
| <b>Pairing</b>                            | Acompanhamento de pratos de peixe e marisco, saladas massas e até mesmo de carnes brancas.<br>Pairing with fish, shellfish, salads, pastas and white meats. |

Enólogo/ 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](http://www.portoreccuavinhos.com) | [geral@portoreccuavinhos.com](mailto:geral@portoreccuavinhos.com)



PORTO RÉCCUA  
VINHOS

**Codificação do Produto**  
Product Coding

|                                                                                                     |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Código do produto</b><br>Product code                                                            | 0210202        |
| <b>Nº Código de barras emb. primária</b><br>Bar code number of the primary packaging                | 5601176002079  |
| <b>Nº do Código de barras da embalagem secundária</b><br>Bar code number of the secondary packaging | 15601176002076 |



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

|                                                          |                  |
|----------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Tipo de pallet</b><br>Pallet type                     | Europallet       |
| <b>Nº de Unidades/pallet</b><br>Number of bottles/pallet | 630              |
| <b>Nº de camadas</b><br>Number of layers                 | 5                |
| <b>Unidades por camada</b><br>Units per layer            | 21 Caixas/ Boxes |
| <b>Peso bruto (kg)</b><br>Gross weight (kg)              | 857              |
| <b>Altura (mm)</b><br>Height (mm)                        | 1650             |
| <b>Largura (mm)</b><br>Width (mm)                        | 800              |
| <b>Comprimento (mm)</b><br>Length (mm)                   | 1200             |
| <b>Nº garrafas/caixa</b><br>Number of bottles/ box       | 6                |
| <b>Dimensão da caixa (cm)</b><br>Box size (cm)           | 25 x 33 x 16,7   |
| <b>Edição / Edition</b>                                  | 1                |
| <b>Data / Date</b>                                       | 07/ 01/2020      |
| <b>Aprovado por / Approved by</b>                        | Paulo Osório     |