PORTO RÉCCUA VINHOS

PORTO RÉCCUA

Porto Vintage 2004

2004 Vintage Port

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 e outras. Touriga-Nacional, Tinta-Roriz, Touriga-Franca, Tinta Barroca and others.

Notas técnicas
Technical notes

Colheita **Harvest**	100% Manual 100% Manual
Vinificação **Vinification**	Esmagamento com desengace total, fermentação com forte maceração, interrompida pela adição de aguardente vínica. The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Fermentation with strong maceration, interrupted by wine brandy addition.
Maturação e/ou estágio **Maturation and/ or aging period**	2 anos em vasilha de madeira de grande capacidade, com estágio em garrafa de no minímo 1 ano. 2 years in large capacity wooden casks, minimum of 1 year in bottle.
Carateristicas Físico-Químicas **Physical- chemical data**	Teor Alcoólico: 19,5%; PH: 3,45; Acidez Total: 5,42g/dm^3; Açucares totais: 92,3g/dm^3 Alcohol content: 19,5%; PH: 3,45; Total Acidity: 5,42g/dm^3; Total sugars: 92,3g/dm^3

Notas de Prova
Tasting notes

Cor **Color**	De cor granada intenso, com aspecto brilhante. Intense deep red color, with a bright appearance.
Aroma **Aroma**	Intenso, predominando os aromas de evolução em garrafa. Chocolate "After Eight" e ginja em compota. Intense, with prevailing aromas of evolution in bottle. "After Eight" chocolate and cherry preserve.
Sabor **Flavor**	Excelente equilíbrio entre doçura e acidez. Tanino muito bem integrado. Final longo e persistente. Excellent balance between sweetness and acidity. Tannins very well integrated. Long and persistente finish.
Como servir **How to serve**	16 a 18ºC/ 60,8 a 64,4ºF – Decantar antes de servir. 16 to 18ºC/ 60,8 to 64,4ºF – Decant before serving.
Harmonização **Pairing**	Sobremesas com frutas e queijos fortes. Fruity desserts and strong cheeses.

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	0130138
Nº Código de barras emb. primária Bar code number of the primary packaging	5601176000631
Nº do Código de barras da embalagem secundária Bar code number of the secondary packaging	15601176000638



Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

Tipo de palete Pallet type	Europalete
Nº de Unidades/palete Number of bottles/ pallet	480
Nº de camadas Number of layers	8
Unidades por camada Units per layer	10 Caixas/ Boxes
Peso bruto (kg) Gross weight (kg)	710
Altura (mm) Height (mm)	1510
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)	31,5 x 17 x 25,5
Edição / Edition	1
Data / Date	07/ 01/2020
Aprovado por / Approved by	Paulo Osório

Mod.058.1

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