

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet



## Descrição do Terroir

### Terroir Description

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

## Notas técnicas

### Technical notes

<b>Colheita</b> Harvest	100% Manual 100% Manual
<b>Vinificação</b>  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.
<b>Maturação e/ou estágio</b>  Maturation and/ or aging period	2 anos em vasilha de madeira de grande capacidade, com estágio em garrafa de no mínimo 1 ano. 2 years in large capacity wooden casks, minimum of 1 year in bottle.
<b>Caraterísticas Físico-Químicas</b> Physical- chemical data	Teor Alcoólico: 19,5%; PH: 3,45; Acidez Total: 5,42g/dm <sup>3</sup> ; Açucares totais: 92,3g/dm <sup>3</sup> Alcohol content: 19,5%; PH: 3,45; Total Acidity: 5,42g/dm <sup>3</sup> ; Total sugars: 92,3g/dm <sup>3</sup>

## Notas de Prova

### Tasting notes

<b>Cor</b> Color	De cor granada intenso, com aspecto brilhante. Intense deep red color, with a bright appearance.
<b>Aroma</b>	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.
<b>Sabor</b>  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.
<b>Como servir</b> How to serve	16 a 18°C/ 60,8 a 64,4°F - Decantar antes de servir. 16 to 18°C/ 60,8 to 64,4°F - Decant before serving.
<b>Harmonização</b> Pairing	Sobremesas com frutas e queijos fortes. Fruity desserts and strong 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](http://www.portoreccuavinhos.com) | [geral@portoreccuavinhos.com](mailto:geral@portoreccuavinhos.com)



PORTO RÉCCUA  
VINHOS

**Codificação do Produto**  
Product Coding

<b>Código do produto</b> Product code	0130138
<b>Nº Código de barras emb. primária</b> Bar code number of the primary packaging	5601176000631
<b>Nº do Código de barras da embalagem secundária</b> Bar code number of the secondary packaging	15601176000638

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

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

