PORTO RÉCCUA VINHOS

CABEÇA DE BURRO

Espumante – Bruto

Sparkling Wine - Brut

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**	Tinta Roriz Tinta Roriz

Notas técnicas
Technical notes

Colheita **Harvest**	100% Manual 100% Manual
Vinificação **Vinification**	Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática. Vinificação a temperatura controlada. The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks, followed by pneumatic pressing. Fermentation with controlled temperature.
Maturação e/ou estágio **Maturation and/ or aging period**	Depois de estabilizado é engarrafado, fermentando novamente na garrafa durante nove meses. Após "dégorgement" descansa durante outros nove meses. After stabilization it is bottled, re-fermenting in the bottle for nine months. After the "dégorgement", rests for another nine months.
Caraterísticas Físico-Químicas **Physical- chemical data**	Teor Alcoólico: 12%; PH: 2,89; Acidez Total: 6,45g/dm^3; Açucares totais: 8 g/dm^3 Alcohol content: 12%; PH: 2,89; Total Acidity: 6,45g/dm^3; Total sugars: 8 g/dm^3

Notas de Prova
Tasting notes

Cor **Color**	Límpida, com leves nuances de salmão. Limpid, with light nunaces of salmon.
Aroma **Aroma**	Intenso, com proeminência a maça reineta e "biscuit". Presenting dominant apple "reineta" variety and "biscuit" aromas.
Sabor **Flavor**	Excelente volume, acidez, frescura e equilíbrio. As bolhas, extremamente finas, resultam numa mousse delicada e persistente. Final agradável e surpreendente. With excellent volume, acidity, freshness and balance. The extremely fine bubbles result in a delicate and persistent mousse. A pleasant surprising final.
Como servir **How to serve**	6 a 8ºC/ 42,8 a 46,4ºF 6 to 8ºC/ 42,8 to 46,4ºF
Harmonização **Pairing**	É muito versátil e sem preconceitos, podendo ser servido como aperitivo ou acompanhar pratos de peixe e carne assada A very versatile sparkling wine. Can be served as an appetizer or to pair with fish dishes or roast meat.

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	0301405
Nº Código de barras emb. primária Bar code number of the primary packaging	5601176103035
Nº do Código de barras da embalagem secundária Bar code number of the secondary packaging	15601176103032



Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

Tipo de palete Pallet type	Europalete
Nº de Unidades/palete Number of bottles/ pallet	324
Nº de camadas Number of layers	9
Unidades por camada Units per layer	12 Caixas/ Boxes
Peso bruto (kg) Gross weight (kg)	536,7
Altura (mm) Height (mm)	1060
Largura (mm) Width (mm)	800
Comprimento (mm) Length (mm)	1200
Nº garrafas /caixa Number of bottles/ box	3
Dimensão da caixa (cm) Box size (cm)	32,5 x 22,5 x 10,5
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