

CABEÇA DE BURRO

Douro DOC – Reserva – Tinto 2019

Douro DOC – Reserve – Red 2019

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 Touriga-Nacional, Tinta Roriz, Touriga-Franca, Tinta-Barroca

Notas técnicas Technical notes

Colheita Harvest	100% Manual 100% Manual
Vinificação Vinification	Esmagamento com desengace total. Fermentação longa com forte maceração e temperatura controlada. The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Long fermentation with strong maceration and controlled temperature.
Maturação e/ou estágio Maturation and/ or aging period	12 meses em vasilhas de madeira de grande capacidade, e em garrafa, no mínimo, 6 meses. 12 months in oak casks and minimum 6 months in the bottle.
Caraterísticas Físico-Químicas Physical- chemical data	Teor Alcoólico: 13,5%; PH: 3,61; Acidez Total: 5,1g/dm ³ ; Açúcares totais: 3,02g/dm ³ Alcohol content: 13,5%; PH: 3,61; Total Acidity: 5,1g/dm ³ ; Total sugars: 3,02 g/dm ³

Notas de Prova Tasting notes

Cor Color	Vermelho profundo fechado. Brilhante. Deep red. Brilliant.
Aroma	Com uma intensidade aromática dominada pela fruta fresca, madeira com nuances de cravinho, madeira muito bem integrada com frescura, taninos aveludados e balsâmicos. Aromatic intensity dominated by fresh fruit. Nuances of wood and pepper cloves, very well integrated. Soft balsamic tannins.
Aroma	Apresenta boa acidez, muita frescura e elegância. Good acidity, with a lot of freshness and very elegant.
Sabor Flavor	16 a 18°C/ 60,8 a 64,4°F
Como servir How to serve	16 to 18°C/ 60,8 to 64,4°F
Harmonização	Acompanha de forma excecional cozinha tipicamente portuguesa, como carnes assadas e queijos de pasta mole. Mediterranean and Portuguese food, roast meats and soft cheeses.
Pairing	

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 | geral@portoreccuavinhos.com



PORTO RÉCCUA
VINHOS

Codificação do Produto
Product Coding

Código do produto Product code	0301137
Nº Código de barras emb. primária Bar code number of the primary packaging	5601176501190
Nº do Código de barras da embalagem secundária Bar code number of the secondary packaging	15601176501197
Peso Bruto Garrafa (gr) Bottle Gross Weight (gr)	1375
Peso Líquido Garrafa (gr) Bottle Net Weight (gr)	750

Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

Tipo de palete Pallet type	Europalet
Nº de Unidades/palete Number of bottles/ pallet	648
Nº de camadas Number of layers	9
Unidades por camada Units per layer	12 Caixas/ Boxes
Peso bruto (kg) Gross weight (kg)	921,68
Altura (mm) Height (mm)	1640
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)	30.5 x 24.5 x 16.5 (C x L x A) / (L x W x H)
Edição / Edition	1
Data / Date	02/11/2022
Aprovado por / Approved by	Paulo Osório

