



PORTO RÉCCUA  
VINHOS

## 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

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

### Notas técnicas

#### Technical notes

<b>Colheita</b> Harvest	100% Manual 100% Manual
<b>Vinificação</b> 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.
<b>Maturação e/ou estágio</b> 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.
<b>Caraterísticas Físico-Químicas</b> Physical- chemical data	Teor Alcoólico: 13,5%; PH: 3,61; Acidez Total: 5,1g/dm <sup>3</sup> ; Açúcares totais: 3,02g/dm <sup>3</sup> Alcohol content: 13,5%; PH: 3,61; Total Acidity: 5,1g/dm <sup>3</sup> ; Total sugars: 3,02 g/dm <sup>3</sup>

### Notas de Prova

#### Tasting notes

<b>Cor</b> Color	Vermelho profundo fechado. Brilhante. Deep red. Brilliant.
<b>Aroma</b>	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.
<b>Aroma</b>	Apresenta boa acidez, muita frescura e elegância. Good acidity, with a lot of freshness and very elegant.
<b>Sabor</b> Flavor	16 a 18°C/ 60,8 a 64,4°F
<b>Como servir</b> How to serve	16 to 18°C/ 60,8 to 64,4°F
<b>Harmonização</b>	Acompanha de forma excepcional cozinha tipicamente portuguesa, como carnes assadas e queijos de pasta mole. Mediterranean and Portuguese food, roast meats and soft cheeses.
<b>Pairing</b>	

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

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

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

