



PORTO RÉCCUA  
VINHOS

# PORTO RÉCCUA

Porto Branco Dry - Pote

White Dry Port - Pote

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	Malvasia-Fina, Vital, Boal-Branco, Rabigato, Gouveio e outras. Malvasia-Fina, Vital, Boal-Branco, Rabigato, Gouveio 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	Estágio em vasilhas de madeira. Aged in wooden vats.
<b>Caraterísticas Físico-Químicas</b> Physical- chemical data	Teor Alcoólico: 19%; PH: 3,75; Acidez Total: 2,84g/dm <sup>3</sup> ; Açúcares totais: 66/dm <sup>3</sup> Alcohol content: 19%; PH: 3,75; Total Acidity: 2,84g/dm <sup>3</sup> ; Total sugars: 66g/dm <sup>3</sup>

## Notas de Prova

### Tasting notes

<b>Cor</b> Color	De cor palha, cristalino. Straw color, crystalline.
<b>Aroma</b> Aroma	É distinto, fresco e floral intenso. Distinct, fresh and intense floral.
<b>Sabor</b> Flavor	Bom corpo, com final persistente e equilibrado. Full bodied, with persistent and balanced ending.
<b>Como servir</b> How to serve	8 a 10°C/ 46,4 a 50°F 8 to 10°C/ 46,4 to 50°F
<b>Harmonização</b> Pairing	Como aperitivo, ideal para momentos de convívio. As an appetizer, great for convivial moments.

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

<b>Código do produto</b> Product code	0130213
<b>Nº Código de barras emb. primária</b> Bar code number of the primary packaging	5601176000068
<b>Nº do Código de barras da embalagem secundária</b> Bar code number of the secondary packaging	15601176000065



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

<b>Tipo de palete</b> Pallet type	Europalet
<b>Nº de Unidades/paleta</b> Number of bottles/pallet	576
<b>Nº de camadas</b> Number of layers	6
<b>Unidades por camada</b> Units per layer	16 Caixas/ Boxes
<b>Peso bruto (kg)</b> Gross weight (kg)	731
<b>Altura (mm)</b> Height (mm)	1505
<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)	28,5 x 23,3 x 19
<b>Edição / Edition</b>	1
<b>Data / Date</b>	07/ 01/2020
<b>Aprovado por / Approved by</b>	Paulo Osório