PORTO RÉCCUA VINHOS

# PORTO RÉCCUA

## Porto Tawny Reserva

## Reserve Tawny Port

Ficha de Especificação do Produto

Product Specification Sheet




### Descrição do Terroir
### Terroir Description

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

### Notas técnicas
### Technical notes

| | |
|---|---|
| **Colheita**<br>**Harvest** | 100% Manual<br>100% Manual |
| **Vinificação**<br>**Vinification** | Esmagamento com desengace total, fermentação com forte maceração, interrompida pela adição de aguardente vínica.<br>The grapes are crushed and totally pulled out from the stalks. Fermentation with strong maceration, interrupted by wine brandy addition. |
| **Maturação e/ou estágio**<br>**Maturation and/ or aging period** | Estágio em vasilhas de madeira (pipas 550 Lt) durante no mínimo 7 anos.<br>Aged in wooden casks (pipas 550Lt) for a minimum 7 of years. |
| **Carateristicas Físico-Químicas**<br>**Physical- chemical data** | Teor Alcoólico: 19%; PH: 3,32; Acidez Total: 4,10g/$dm^3$; Açucares totais: 95g/$dm^3$<br>Alcohol content: 19%; PH: 3,32; Total Acidity: 4,10g/$dm^3$; Total sugars: 95g/$dm^3$ |

### Notas de Prova
### Tasting notes

| | |
|---|---|
| **Cor**<br>**Color** | Topázio com reflexos dourados.<br>Topaz in colour with golden highlights. |
| **Aroma**<br>**Aroma** | Com excelente intensidade aromática onde predominam os frutos muito maduros e secos.<br>Excellent deep aroma dominated by very ripe fruits and dried fruits. |
| **Sabor**<br>**Flavor** | Na boca apresenta um excelente equilíbrio entre acidez e a doçura. Final muito longo e persistente.<br>Excellent balance between acidity and sweetness in mouth. Very long and persistent aftertaste. |
| **Como servir**<br>**How to serve** | 14 a 16ºC/ 57,2 a 60,8ºF<br>14 to 16ºC/ 57,2 to 60,8ºF |
| **Harmonização**<br>**Pairing** | Sobremesas doces e frutos secos.<br>With sweet desserts and nuts. |

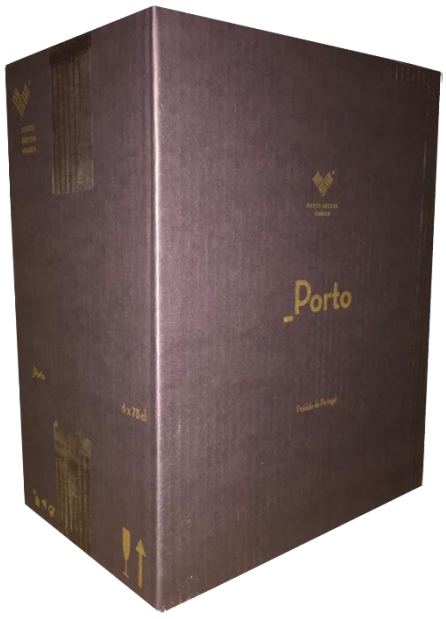
**Énologo/** Winemaker | Maria Antónia Gomes

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 | 0130118 |
| **Nº Código de barras emb. primária** Bar code number of the primary packaging | 5601176000075 |
| **Nº do Código de barras da embalagem secundária** Bar code number of the secondary packaging | 15601176000072 |




## Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

| | |
|---|---|
| **Tipo de palete** Pallet type | Europalete |
| **Nº de Unidades/palete** Number of bottles/ pallet | 456 |
| **Nº de camadas** Number of layers | 4 |
| **Unidades por camada** Units per layer | 19 Caixas/ Boxes |
| **Peso bruto (kg)** Gross weight (kg) | 652 |
| **Altura (mm)** Height (mm) | 1420 |
| **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) | 23,8 x 31 x 16,5 |
| **Edição /** Edition | 1 |
| **Data /** Date | 07/ 01/2020 |
| **Aprovado por /** Approved by | Paulo Osório |



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