PORTO RÉCCUA VINHOS

CABEÇA DE BURRO

Douro DOC – Reserva – Branco 2022

Douro DOC – Reserve – White 2022

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**	Malvasia-Fina, Rabigato, Fernão-Pires Malvasia-Fina, Rabigato, Fernão-Pires

Notas técnicas
Technical notes

Colheita **Harvest**	100% Manual 100% Manual
Vinificação **Vinification**	Esmagamento com desengace total, seguido de prensagem pneumática precedida de leve maceração. 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**	6 meses em garrafa. 6 months in the bottle.
Carateristicas Físico-Químicas **Physical- chemical data**	Teor Alcoólico: 12,9%; PH: 3,19; Acidez Total: 6,0 g/dm^3; Açucares totais: 2,90 g/dm^3 Alcohol content: 12,9%; PH: 3,19; Total Acidity: 6,0g/dm^3; Total sugars: 2,90 g/dm^3

Notas de Prova
Tasting notes

Cor **Color**	Amarelo citrino. Citric yellow.
Aroma **Aroma**	Vinho com aroma de frutos de caroço, mineralidade, especiarias e cravinho. Wine with aromas of dried fruits, minerality, spices, clover.
Sabor **Flavor**	Com volume de boca, acidez bem integrada, com potencial gastronômico de acompanhar, por exemplo, um suculento peixe assado, bacalhau e queijos de pasta mole. Good mouth volume, well integrated acidity, with gastronomic potential to pair with saucy fish in the oven, "bacalhau" (salted and dried) cod fish and soft cheeses.
Como servir **How to serve**	8 a 10ºC/ 46,4 a 50ºF – consumo imediato. 8 to 10ºC/ 46,4 to 50ºF – immediate consumption.
Harmonização **Pairing**	Com potencial gastronômico de acompanhar um suculento peixe assado, bacalhau e queijos de pasta mole. To pair with saucy fish in the oven, "bacalhau" (salted and dried) cod fish and soft cheeses.

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	0301223
Nº Código de barras emb. primária Bar code number of the primary packaging	5601176002895
Nº do Código de barras da embalagem secundária Bar code number of the secondary packaging	15601176002892
Peso Bruto Garrafa (gr) Bottle Gross Weight (gr)	1350
Peso Líquido Garrafa (gr) Bottle Net Weight (gr)	750

Embalagem Terciária | Palete
Tertiary packaging | Pallet

Tipo de palete Pallet type	Europalete
Nº de Unidades/palete Number of bottles/ pallet	630
Nº de camadas Number of layers	5
Unidades por camada Units per layer	21 Caixas/ Boxes
Peso bruto (kg) Gross weight (kg)	890,41
Altura (mm) Height (mm)	1800
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)	25 x 1 6,2 x 33 (C x L x A) / (L x W x H)

Edição / Edition	3
Data / Date	14/03/2024
Aprovado por / Approved by	António Lencastre

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