



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	Emagamento 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.
Caraterísticas Físico-Químicas Physical- chemical data	Teor Alcoólico: 12,9%; PH: 3,19; Acidez Total: 6,0 g/dm ³ ; Açúcares 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 10°C/ 46,4 a 50°F – consumo imediato. 8 to 10°C/ 46,4 to 50°F – 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.

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	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 | Palette
Tertiary packaging | Pallet**

Tipo de palete Pallet type	Europaleta
Nº de Unidades/paleta 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