

## FICHA TÉCNICA

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.  
**REGIÃO:** DOURO *Sub-Região Cima Corgo*  
**CASTAS:** Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%),  
 Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (20%)

**TIPO DE VINHO:** Tinto  
**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 6 000 garrafas  
**ENÓLOGO:** Emídio Bacelar

**COR:** Vermelho Ruby  
**AROMA:** Fruta vermelha madura  
**SABOR:** Frutado, aveludado, com acidez bem integrada e taninos de grande qualidade.

**VINIFICAÇÃO:** À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 20 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e esmagadas suavemente. A fermentação decorreu com maceração prolongada nos tradicionais lagares de granito com pisa a pé a 27°C durante 10 dias.

**ESTÁGIO:** Após a fermentação malolática o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento em Dezembro de 2018.

**SERVIR COM:** Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.

**SERVIR A:** 17°C

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Teor alcoólico: 13%  
 Acidez volátil: 0,5 g/l  
 pH: 3,52  
 Açúcar residual: 0,9 g/l

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:** 8 anos

**OBSERVAÇÕES:** Conservar em local fresco e seco.

**LOGÍSTICA:** Garrafas por caixa: 6  
 Peso da garrafa: 1,3 Kg  
 Caixas por palete: 96  
 Fiadas por palete: 8  
 Caixas por Fiada: 12  
 Peso da Caixa: 7,8 Kg  
 Tipo Palete: Euro  
 Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m  
 Peso da Palete: 760 Kg  
 EAN garrafa: 5600296744012  
 ITF14 caixa: 15600296744019





## VALLE DA FONTE DOURO DOC COLHEITA BRANCO 2020

### FICHA TÉCNICA

**CLASSIFICAÇÃO:** D.O.C.  
**REGIÃO:** DOURO *Sub-Região Cima Corgo*  
**CASTAS:** Viosinho (30%), Malvasia Fina (30%) Fernão Pires (20%), Gouveio (20%).

**TIPO DE VINHO:** Branco  
**QUANTIDADE PRODUZIDA:** 5000 garrafas  
**ENÓLOGO:** Emídio Bacelar

**COR:** Citrina brilhante.  
**AROMA:** Jovem e frutado com suaves notas florais.  
**SABOR:** Frutado, fresco, bom volume de boca e acidez bem integrada.

**VINIFICAÇÃO:** À chegada ao lagar, as uvas colhidas à mão e transportadas em caixas de 18 Kg foram selecionadas manualmente em tapete de escolha, desengaçadas e prensadas suavemente. A fermentação decorreu em cubas de inox durante 3 semanas à temperatura de 14-15°C.

**ESTÁGIO:** Após fermentação o vinho estagiou em cubas de inox até ao seu engarrafamento.

**SERVIR COM:** Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de peixes, marisco e carnes brancas.  
**SERVIR A:** 8°C

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:**  
Teor alcoólico: 12,5 % Vol.  
Acidez volátil: 0,2 g/l  
pH: 3,56  
Açúcar residual: 1,3 g/l

**POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:**

4-5 anos

**OBSERVAÇÕES:** Conservar em local fresco e seco.

**LOGÍSTICA:**

Garrafas por caixa: 6  
Peso da garrafa: 1,3 Kg  
Caixas por palete: 96  
Fiadas por palete: 8  
Caixas por Fiada: 12  
Peso da Caixa: 7,8 Kg  
Tipo Palete: Euro  
Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m  
Peso da Palete: 760 Kg  
EAN garrafa: 5600296744241  
ITF14 caixa: 15600296744248



## VALLE DA FONTE AZEITE VIRGEM EXTRA “ORIGINAL”

### FICHA TÉCNICA

**REGIÃO:** TRÁS-OS-MONTES  
**MENÇÃO FACULTATIVA:** ORIGINAL  
**VARIEDADES:** Cobrançosa (40%), Madural (40%), Verdeal Transmontana (20%).

**DESCRIÇÃO:** Azeite delicado, 100% puro, de qualidade superior, obtido unicamente por processos mecânicos em lagar com as mais avançadas tecnologias e extraído a frio diretamente de azeitonas provenientes dos olivais da região de Mirandela. Não contém aditivos nem conservantes.

**COR:** Dourada, amarelo límpido com tons de verde.  
**NOTAS DE PROVA:** É um azeite verde frutado, de azeitona predominantemente madura, suave e doce na boca, com ligeiro amargo e picante.

**SERVIR COM:** Ideal para ser usado em cru, especialmente indicado para entradas, carpaccio de salmão, saladas de lentilha, batatas cozidas, peixe assado, frango grelhado ou carnes brancas e queijos de leite de cabra.

**PARÂMETROS ANALÍTICOS:** Acidez (% de ácido oleico): Max 0,3%  
Índice de peróxido (meq O2/Kg): Max 10  
Teor ceras: Max. 150mg/kg  
Absorvência: K232-1,61/K268-0,13/Delta K - 0,01  
Rico em antioxidantes

**OBSERVAÇÕES:** Conservar em ambiente seco e fresco, ao abrigo da luz solar direta. Pode turvar ou mesmo solidificar a baixas temperaturas devido às suas características 100% naturais.

**EMBALAGEM:** Garrafa de vidro com 500ml de capacidade, concebida especialmente para azeites de alta qualidade com doseador incorporado.

**LOGÍSTICA:** Garrafas por caixa: 12  
Peso da garrafa: 0,7 Kg  
Caixas por palete: 80  
Fiadas por palete: 8  
Caixas por Fiada: 10  
Peso da Caixa: 10 Kg  
Tipo Palete: Euro  
Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m  
Peso da Palete: 800 Kg  
EAN garrafa: 5600296744159  
ITF14 caixa: 35600296744174

