



VALLE DA FONTE DOURO DOC TINTO 2019

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 leve amargo e picante.

SERVIR COM: Ideal para ser usado em crú, 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

