

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA: RESERVA VINHAS ALTITUDE
REGIÃO: DOURO *Sub-Região Cima Corgo*
CASTAS: Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%),
Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (10%)

TIPO DE VINHO: Tinto
QUANTIDADE PRODUZIDA: 3500 garrafas
ENÓLOGO: Emídio Bacelar

COR: Vermelho Ruby
AROMA: Fruta preta, especiarias, ligeira nota de violeta
SABOR: Aveludado com notas de fruta de qualidade,
tanino musculado, acidez vibrante bem integrada
e final longo e saboroso.

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 fermentação o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.

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

SERVIR A: 17°C

PARÂMETROS ANALÍTICOS: Teor alcoólico: 14,5% Vol.
Acidez volátil: 0,5 g/l
pH: 3,55
Açúcar residual: 0,5 g/l

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: 10-12 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: 5600296744074
ITF14 caixa: 15600296744071





VALLE DA FONTE DOURO DOC RESERVA BRANCO 2020

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA:	RESERVA
REGIÃO:	DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>
CASTAS:	Viosinho (40%), Rabigato (40%), Gouveio (20%)
TIPO DE VINHO:	Branco
QUANTIDADE PRODUZIDA:	2500 garrafas
ENÓLOGO:	Emídio Bacelar
COR:	Citrina
AROMA:	Boa complexidade aromática. Notas de fruta branca, flor branca com bom equilíbrio com a tosta de barrica muito bem integrada.
SABOR:	Frutado, fresco, bom volume de boca com uma delicada estruturada e final persistente.
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 parcialmente durante 6 meses em barricas de carvalho francês.
SERVI- R COM:	Excelente como aperitivo ou para acompanhar pratos à base de peixes, marisco e carnes brancas
SERVI- R A:	8°C
PARÂMETROS ANALÍTICOS:	Teor alcoólico: 12,5 % Vol. Acidez volátil: 0,4 g/l pH: 3,1 Açúcar residual: 0,9 g/l
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:	5-6 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: 5600296744265 ITF14 caixa: 15600296744262



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

