

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA:	RESERVA VINHAS ALTITUDE
REGIÃO:	DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>
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



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.

SERVI- R 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

