



VALLE DA FONTE DOURO DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA 2015

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO:	D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA:	Reserva
REGIÃO:	DOURO <i>Sub-Região Cima Corgo</i>
CASTAS:	Viosinho (50%), Rabigato (30%), Gouveio (20%)
TIPO DE VINHO:	Branco
QUANTIDADE PRODUZIDA:	2000 garrafas
ENÓLOGO:	Emídio Bacelar
COR:	Palha
AROMA:	Citrino, lima, bergamota e um agradável tostado.
SABOR:	Acidez, frescura e uma harmoniosa elegância. Bonita perlage e uma mousse persistente.
VINIFICAÇÃO:	Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada a 16- 18º C. Segunda fermentação realizada em garrafa segundo o método clássico.
ESTÁGIO:	Estágio mínimo de 9 meses em garrafa.
SERVIR COM:	Ideal como aperitivo para momentos de celebração e convívio. Acompanha na perfeição prato de sushi, saladas, marisco e sobremesas leves.
SERVIR A:	8-10ºC
PARÂMETROS ANALÍTICOS:	Teor alcoólico: 12% Acidez volátil: 0,32 g/l pH: 3,35 Açúcar residual: 4,3 g/l
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:	12 anos
OBSERVAÇÕES:	Conservar em local fresco e seco.
LOGÍSTICA:	Garrafas por caixa: 3 Peso da garrafa: 1,5 Kg Caixas por palete: 166 Fiadas por palete: 15 Caixas por Fiada: 11 Peso da Caixa: 4,7 Kg Tipo Palete: Euro Dimensões Palete: 1,2m x 0,8m x 1,7m Peso da Palete: 790 Kg EAN garrafa: 5600296744357 ITF14 caixa: 45600296744355





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:	<i>D.O.C.</i>
MENÇÃO FACULTATIVA:	<i>RESERVA VINHAS ALTITUDE</i>
REGIÃO:	<i>DOURO Sub-Região Cima Corgo</i>
CASTAS:	<i>Touriga Nacional (40%), Tinta Roriz (30%), Touriga Franca (20%), Tinta Barroca (10%)</i>
TIPO DE VINHO:	<i>Tinto</i>
QUANTIDADE PRODUZIDA:	<i>3500 garrafas</i>
ENÓLOGO:	<i>Emídio Bacelar</i>
COR:	<i>Vermelho Ruby</i>
AROMA:	<i>Fruta preta, especiarias, ligeira nota de violeta</i>
SABOR:	<i>Aveludado com notas de fruta de qualidade, tanino musculado, acidez vibrante bem integrada e final longo e saboroso.</i>
VINIFICAÇÃO:	<i>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.</i>
ESTÁGIO:	<i>Após fermentação o vinho estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês.</i>
SERVIR COM:	<i>Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, prato de massa, queijos curados.</i>
SERVIR A:	<i>17°C</i>
PARÂMETROS ANALÍTICOS:	<i>Teor alcoólico: 14,5% Vol. Acidez volátil: 0,5 g/l pH: 3,55 Açúcar residual: 0,5 g/l</i>
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:	<i>10-12 anos</i>
OBSERVAÇÕES:	<i>Conservar em local fresco e seco.</i>
LOGÍSTICA:	<i>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</i>

