

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 DOURO DOC ESPUMANTE BRUTO RESERVA 2015

FICHA TÉCNICA

CLASSIFICAÇÃO: D.O.C.
MENÇÃO FACULTATIVA: Reserva
REGIÃO: DOURO *Sub-Região Cima Corgo*
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

