



PORTO RÉCCUA VINHOS

FICHA DE ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

CABEÇA DE BURRO – BRANCO – DOC RESERVA 2017
(ALTA | RÓTULO | 750ml)

DESCRIÇÃO DO “TERROIR”

Clima
Solo
Castas

Temperado/Mediterrânico
Xistoso
Malvasia-Fina, Rabigato, Fernão-
Pires.

NOTAS TÉCNICAS

Colheita
Vinificação

100% manual.
Esmagamento com desengace
total.
Prensagem pneumática precedida
de leve maceração.
Vinificação a temperatura
controlada.
6 meses em garrafa

Maturação e/ou
Estágio

NOTAS DE PROVA

Cor
Aroma

Citrina esverdeada, brilhante.
Aroma com boa presença a frutos tropicais e citrinos.

Sabor

Complexo, com uma acidez bem integrada
Final muito harmonioso.

Como servir
Acompanhamento

8-10º C. / consumo imediato.
Acompanhamento de pratos de peixe e marisco, saladas,
massas e até mesmo carnes brancas.

Principais Distinções

EMBALAGEM TERCIÁRIA | Paleta

Tipo de Paleta	Europaleta
Nº de Unidades/paleta	594
Nº de Camadas	9
Unidades por Camada	11
Peso Bruto (Kg)	773
Altura (mm)	1550
Largura (mm)	800
Comprimento (mm)	1200

CODIFICAÇÃO DO PRODUTO

Código do produto	0301217
Nº Código de Barras da embalagem primária	5601176001713
Nº do Código de barras da embalagem secundaria	1560117600171

