

# FICHA TÉCNICA INTERNA DO PRODUTO

## Internal Technical Sheet of the Product

### Identificação do Produto / Identification of the Product

<b>Nome Produto/Product Name:</b> Contra a Corrente	<b>Colheita/Year:</b> 2009
<b>Região/Region:</b> Bairrada	<b>Lote/Lot:</b> L12/12
<b>Classificação/Classification:</b> DOC	
<b>Tipo/Type:</b> Tinto/Red	
<b>Castas/Grape varieties:</b> Cabernet Sauvignon e Castelão Nacional	



**Garrafa/Code Bottle:** 5600392560974

**Caixa/Code Case:** 15600392560971



### Análise Físico-Química/Analisis Physicist-Chemistries:

Análise/Analysis:	Valor/Value:	Unidades/Units:
<b>pH/pH:</b>	3.61	---
<b>SO<sub>2</sub> Total/Total SO<sub>2</sub></b>	84	<b>mg/dm<sup>3</sup></b>
<b>SO<sub>2</sub> Livre/Free SO<sub>2</sub></b>	36	
<b>Acidez Volátil/Volatile Acidity:</b>	0.88	<b>.g. ac. acét/dm<sup>3</sup></b>
<b>Acidez Total/Total Acidity:</b>	5.3	<b>.g. ac. tart/dm<sup>3</sup></b>
<b>Teor Alcoólico/Probable Alcohol:</b>	14.5	<b>% vol</b>
<b>Açúcares/Sugar:</b>	3	<b>g/l</b>

**Método de Elaboração:** Desengace total, fermentação separada com pisa mecânica em pequenos lagares. Fermentação maloláctica em balseiros e estágio em barricas de segundo e terceiro ano, até 14 meses.

**Winemaking:** Total destemming, separated fermentation in small vats using mechanical tread. Malo-lactic fermentation in wooden vats and barrels followed by rest in second and third year barrels up to 14 months.

**Engarrafamento/Empacotamento:** Engarrafamento de 3.960 garrafas. Caixas de cartão de 6 garrafas.

**Bottling/Packaging:** Bottling of 3.960 bottles 75cl. 6 bottles box (card).