



## FICHA TÉCNICA INTERNA DO PRODUTO

*Internal Technical Sheet of the Product*

### Identificação do Produto / Identification of the Product

<b>Nome Produto/Product Name:</b> Termeão Pássaro Branco	<b>Colheita/Year:</b> 2007
<b>Região/Region:</b> Bairrada	<b>Lote/Lot:</b> L06/09
<b>Classificação/Classification:</b> DOC	
<b>Tipo/Type:</b> Tinto/Red	
<b>Castas/Grape varieties:</b> 85%Touriga Nacional e 25%Castelão Nacional	



### Características da Embalagem/Packaging:

**Garrafa/Code Bottle:** 5600392560868

**Caixa/Code Case:** 15600392560865



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

Análise/Analysis:	Valor/Value:	Unidades/Units:
<b>pH/pH:</b>	3,63	---
<b>SO<sub>2</sub> Total/Total SO<sub>2</sub></b>	100	<b>mg/dm<sup>3</sup></b>
<b>SO<sub>2</sub> Livre/Free SO<sub>2</sub></b>	64	
<b>Acidez Volátil/Volatile Acidity:</b>	0,89	<b>.g. ac. acét/dm<sup>3</sup></b>
<b>Acidez Total/Total Acidity:</b>	5.9	<b>g. ac. tart/dm<sup>3</sup></b>
<b>Teor Alcoólico/Probable Alcohol:</b>	14	<b>% vol</b>
<b>Açúcares/Sugar:</b>	2,7	<b>g/l</b>

**Método de Elaboração:** Desengace total seguido de fermentação separada em pequenos lagares com pisa mecânica. Maloláctica em balseiros seguida de estágio em barricas usadas até 12 meses.

**Winemaking:** Total destemming followed by separated fermentation in small vats using mechanical tread. Malo-lactic in wooden vats followed by rest in used barrels up to 12 months.

**Empacotamento:** Engarrafamento de 21.962 garrafas 75cl. Utilização de caixas de cartão de 6 garrafas.

**Packaging:** Bottling of 21.962 bottles 75cl. 6 bottles box (card).