


PORTIE

VINTAGE 10 ANOS
PORTO
TINTO

Notas de Prova

-  Porto e Douro
-  N/V
-  Cor preto-púrpura profundo.
-  Castas tintas tradicionais da região
-  Com notas de groselha preta, bem como mirtilos e alguns aromas de chocolate preto.
-  Na boca é muito encorpado, brilhando com deliciosos aromas a amoras silvestres e cerejas pretas. Com um final persistente e vivo.
-  Para acompanhar queijos. Além disso, após a refeição, com doces e chocolates, bem como charutos.

Notas do Enólogo

CLIMA E SOLO - Montanhoso e continental com verões quentes e secos. Solo de xisto.

COLHEITA - Início de Setembro, colheita manual.

VINIFICAÇÃO - Este vinho é produzido a partir das melhores uvas de 2010. As uvas foram esmagadas para lagares de pedra com pisa a pé. Posteriormente foi adicionada aguardente vínica, parando assim a fermentação. Este vinho, tal como é produzido, fica com um grande potencial de envelhecimento.

 **ESTÁGIO:** - Depósito inox e restante em garrafa.

 **TEMPERATURA DE SERVIÇO:** - Deve ser servido a temperatura ambiente ou ligeiramente fresco. (16 a 18°C).



DETALHES TÉCNICOS

ÁLCOOL - 20%
ACIDEZ TOTAL (g/L) - 4,36
AÇÚCAR RESIDUAL (g/L) - 121
PH - 3,76
BAUMÉ (mg/L) - 4,4

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

GARRAFA - Porto Tradicional Vintage
VOLUME - 750 ml
CÓDIGO DE BARRAS GARRAFA - 5600816901758
CÓDIGO DE BARRAS CAIXA -
PESO DA GARRAFA - 550 gr
ALTURA DA GARRAFA - 291 mm
Ø MÁXIMO - 81 mm
GARRAFAS/CAIXA - 6
PESO DA CAIXA - 8 kg
PESO LIQUIDO DA CAIXA - 4,5 L
DIMENSÕES DA CAIXA - 243x161x313 mm
CAIXAS/FIADA - 25 cxs
FIADA/PALETE - 6
GARRAFAS/PALETE - 750 uni
CAIXAS/PALETE - 125 cxs
PESO TOTAL DA PALETE - 1000 kg
DIMENSÕES DA PALETE - Euro 1200x800x1800 mm