



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

AGUARDENTE TEMPUS | TEMPUS BRANDY



Origem | Origin

Produto | Product Caves Santa Marta
 Classe | Class Aguardente Vínica | Brandy
 Região | Region Douro | Douro



Castas | Grapes



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace total e extração das grainhas, fermentação de bica-aberta após colheita precoce; destilação fracionada com separação das cabeças e caudas.

Reception with total destemming and extraction of seeds, fermentation of open-spout after early harvest; fractional distillation with separation of heads and tails.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol 40,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity _____ g/dm³

Açúcar | Sugar _____ g/l

Ph | Ph _____



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color Dourado | Golden

Aroma | Aroma Intenso | Intense

Sabor | Flavour _____ | _____

Prova Final | Aftertast _____ | _____



Armazenamento | Storage Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir à temperatura ambiente

Consume at room temperature



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,50Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,50 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 18 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 30 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 540 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.720.455 / C:_____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt