



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MINIATURA PORTO RUBY | RUBY PORT MINIATURE



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Ruby Ruby
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular com temperatura controlada (22-25°C) e remontagens.

Reception with destemming, fermentation, skin maceration with controlled temperature (22-25°C) and reassembly.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	4,4 g/dm ³
Açúcar Sugar	100 g/l
Ph Ph	3,72



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Rubi Ruby
Aroma Aroma	Frutos vermelhos Red fruits
Sabor Flavour	————— —————
Prova Final Aftertaste	Um vinho complexo e rico A complex and rich wine



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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 12-16°C
Consume between 12-16°C



Enólogo | Winemaker Eng.º Euclides Cunha Lázaro

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,20 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	0,485 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	40 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28cm/L:32cm/ C:25.5cm
Peso Bruto Gross Weight	19,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	40 caixas
Por Fiada Per course	10 caixas
Peso Bruto Gross Weight	776 kg

Código de Barras | Bar code: G: / 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