



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO 30 ANOS | 30 YEARS PORT



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	21% Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,8 g/dm ³
Açúcar Sugar	127 g/l
Ph Ph	3,47



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Aloirado Auburn
Aroma Aroma	Intenso e complexo, notas de baunilha e pimenta Intense and complex, notes of vanilla and pepper
Sabor Flavour	Equilibrado e untuoso Balanced and unctuous
Prova Final Aftertaste	_____ _____



Armazenamento | Storage

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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18-20°C
Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	12 garrafas
Dimensões Dimensions	A:32 cm/L:25 cm/ C:32,5cm
Peso Bruto Gross Weight	17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	50 caixas
Por Fiada Per course	10 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.514 / C:15.601.878.430.511

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