



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO "EN2" BRANCO | WHITE PORT "EN2"



Origem | Origin

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



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação e cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular.

Reception without crushing and destemming, fermentation and stainless steel vats with reassembly programmed with skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,2 g/dm ³
Açúcar Sugar	107 g/l
Ph Ph	3.54



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Palha Straw
Aroma Aroma	Aveludado, notas de frutos secos e mel Velvety, notes of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Sabor Rico com boa estrutura Rich flavor with good structure
Prova Final Aftertaste	Um Vinho quente e aveludado A warm and velvety wine



Armazenamento | Storage

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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com rodela de laranja e gelo; Consumir entre 12-14°C

Serve with slices of orange and ice; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28,5cm/L:16cm/ C:24.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	105 caixas
Por Fiada Per course	21 caixas
Peso Bruto Gross Weight	787,5kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.863 / C:15.601.878.501.860

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