



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO LÁGRIMA | LÁGRIMA PORT



Origem | Origin

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



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular a frio durante 12 horas; Macerção alcoólica curta em cuba logo após levantamento da manta.

Reception with destemming, fermentation cold skin maceration for 12 hours; Short alcoholic maceration in vat right after lifting the blanket.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19,0 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,4 g/dm ³
Açúcar Sugar	144 g/l
Ph Ph	3,55



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Branco Dourado White Gold
Aroma Aroma	Aroma floral; notas de Frutos Secos provenientes da maturação das uvas Floral aroma; notes of Dried Fruits from the ripening of the grapes
Sabor Flavour	Muito doce Very sweet
Prova Final Aftertast	Ténue percepção do teor alcoólico Tenuous perception of alcohol content



Armazenamento | Storage

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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C
Consume between 6-8°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	787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.422 / C:15.601.878.430.702

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