



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RABELO WHITE | WHITE PORT RABELO



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 em cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular

Reception without crushing and destemming, fermentation in stainless steel vats with programmed pumping over 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; nota de frutos secos e mel Velvety; note of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Rico e com boa estrutura Rich and with good structure
Prova Final Aftertaste	Um vinho quente e aveludado A mellow 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 orange slice 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	787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.696 / C:15.601.878.501.693

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