



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO ROSÉ | PINK 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, bica-aberta, fermentação temperatura controlada interrupção com adição de aguardente.

Reception with destemming, open-spout, controlled temperature fermentation, interruption with the addition of brandy.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19,0% Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,9 g/dm ³
Açúcar Sugar	116 g/l
Ph Ph	3,45



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Rosado Pinkish
Aroma Aroma	Frutado, Frutos vermelhos Fruity, Red fruits
Sabor Flavour	Doce e frutado Sweet and fruity
Prova Final Aftertaste	_____ _____



Armazenamento | Storage

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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com gelo, uma rodela de laranja e folha de hortelã. Consumir entre 9-12°C
Serve with ice, an orange slice and mint leaf. Consume between 9-12°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	1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	7,50 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:5.601.878.422.748 / C:15.601.878.422.745

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