



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 2004 | 2004 VINTAGE PORT



Origem | Origin

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



Castas | Grapes

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz
Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação a temperatura controlada -28/30°C
Reception with destemming, fermentation at controlled temperature -28 / 30°C



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19,5 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	4,07 g/dm ³
Açúcar Sugar	101,0 g/l
Ph Ph	3,78



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Retinto Red
Aroma Aroma	Rico com notas de chocolate Rich with chocolate notes
Sabor Flavour	Aveludado Velvety
Prova Final Aftertast	Boa fruta um vinho com carácter e boa complexidade Good fruit a wine with character and good complexity



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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C
Subject to creating a deposit, decanting is recommended. 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	
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:5.601.878.430.859 / C:25.601.878.430.853

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