



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

CAVES SANTA MARTA BRANCO | WHITE CAVES SANTA MARTA



Origem | Origin

Produto | Product Caves Santa Marta
 Classe | Class DOC Douro | DOC Douro
 Região | Region Douro | Douro



Castas | Grapes

Fernão Pires, Malvasia fina e viosinho
 Fernão Pires, Malvasia fina e viosinho



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação bica-aberta e temperatura controlada.

Reception with crushing and destemming, open-spout fermentation and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol 12,0% Vol.
 Acidez Total | Total Acidity 6,0 g/dm³
 Açúcares Totais | Total Sugars (Glu + Frut) 2,5 g/dm³
 Ph | Ph 3,28



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color Citrico | Citric
 Aroma | Aroma Frutado | Fruity
 Sabor | Flavour Persistente e complexo | Persistent and Complex
 Prova Final | Aftertaste ———— | ————



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



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com aperitivos e pratos de peixe. Consumir entre 12-14°C
 Combines with appetizers and fish dishes. Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker Eng.^a Carla Martins

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 A:32cm/L:15cm/ C:22.5cm
 Peso Bruto | Gross Weight 7,50 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas
 Por Fiada | Per course 25 caixas
 Peso Bruto | Gross Weight 750 kg



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