

Ficha Técnica

Identificação do Vinho :

Wine Identification :

Tipo de Vinho :

Type of Wine :

Composição Varietal :

Grape Stocks :

Vinificação :

Oenological Technique :

Estágio :

Stay :

Filtração :

Filtering :

PEDRA ALTA PORTO L.B.V.(Late Bottled Vintage) 2003

Tinto-

Red

Touriga Nacional; Touriga Franca; Tinta Roriz, Tinta Barroca

Lagar tradicional com pisa a pé

Traditional "on foot" wine-presses

Em cuba durante 24 meses e em tonéis até ao 4º ano, altura em que é engarrafado

In vats for 24 months, moved to barrels until its 4th year, when it is finally bottled

Ausência de filtração

No filtering

Notas de Prova

Taste Notes

Fruta madura, vivo, intenso e possante

Ripe fruits, cheerful, intense and vigorous

Côr :

Colour :

Ruby

Aroma :

Aroma :

Fruta madura

Aroma :

Ripe fruits

Paladar :

Taste :

Vivo, intenso e possante

Cheerful, intense and vigorous

Análise Físico-Química

Chemical Analysis

Teor Alcoólico Adquirido (% V/V)(Dest)

Acquired alcoholic content (%V/V) (Dest)

19,0

Acidez Total (Ácido Tartárico)(g/dm³)

Total Acidity (Tartaric Acid) (g/dm³)

4.34

Acidez Fixa (Ácido Tartárico)(g/dm³)

Fixed Acidity (Tartaric Acid) (g/dm³)

3.90

Acidez Volátil Corrig.(Ácido Acético)(g/dm³)

Volatile Acidity (Acetic Acid) (g/dm³)

0,35

pH

pH

3,85

Extracto Sêco Total (g/dm³)

Non-reducer dry extract (g/dm³)

29.8

Anidrido Sulfuroso Livre (mg/dm³)

Free Sulphurous Dioxide (mg/dm³)

435

Açúcar residual(g/dm³)

Residual sugar (g/dm³)

87

Grau Baumé

3.0

Embalagem

Packaging

Caixa :

Case :

6 x 750 ml

Medidas :

Measurements :

247x164x292

Peso Bruto :

Gross Weight :

7.3 Kg

Europaleta :

Europallet :

1200 x 800

Nº cxs /Nível :

Cases per Level :

12

Total Níveis :

Total Levels :

8

Total Caixas :

Total Cases :

96

Peso Paleta :

Pallet Weight :

715 Kg

Código Produto EAN 13 :

EAN 13 Code :

560 5632001026

Código Caixa ITF 14 :

ITF 14 Code :

1 560 5632001023

