

Ficha Técnica Porta de Santa Catarina Branco Colheita Seleccionada

Data da Vindima: Setembro de 2014.

Castas: Roupeiro.

Produção: 5 toneladas hectare.

Vinificação: Após rigoroso controlo de maturação e colheita manual seletiva para caixas de 15Kg, as uvas são prensadas indo a fermentar em cubas inox com controlo de temperatura (14Cº). O vinho estagia 6 meses em cuba de inox, é estabilizado, filtrado e engarrafado.

Data do engarrafamento: Maio de 2015.

Álcool = 12.70%

Acidez Total = 5.40

PH = 3.53

Açúcares Residuais « 2gr/l.

Acidez Volátil: 0.21.

Produção: 3600 garrafas de 750ml.

L-PSC –B 015.

Ficha Técnica Porta de Santa Catarina Tinto Colheita Seleccionada

Data da Vindima: Setembro de 2012.

Castas: Alicante B. - Cab. Sauv. -T. Nacional - Syrah.

Produção: 5 Toneladas / hectare.

Vinificação: Após rigoroso controlo de maturação e colheita manual seletiva para cx. De 15 Kg. As uvas são desengaçadas e esmagadas indo a fermentar em cubas inox com controlo de temperatura. (26-28°C).

Maceração: Entre 18 a 20 dias.

Estágio: 1 ano em barricas de carvalho Francês. (Novas e usadas).

Data do engarrafamento: Novembro de 2014.

Álcool = 14.50%

Acidez Total = 6.80

PH = 3.34

Açúcares Residuais « 2gr/l.

Acidez Volátil: 0.50.

Produção: 8000 garrafas de 750ml.

L-PSC 207.



Ficha técnica Porta de Santa Catarina Tinto Reserva

Data da Vindima: Setembro de 2012.

Castas: Alicante Bouchet, C. Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional.

Produção: 5 Toneladas / Hectare.

Vinificação: Após rigoroso controlo de maturação e colheita manual seletiva para cx. de 15Kg. As uvas são desengaçadas e esmagadas indo fermentar em cubas inox com controlo de temperatura. (26-28Cº).

Maceração: Entre 18 a 20 dias.

Estágio: 1 ano em barricas novas de carvalho francês.

Data do engarrafamento: Março 2015.

Álcool =14.50%

Acidez Total = 7.0.

PH = 3.32.

Açúcares residuais « 2 gr/l.

Acidez Volátil = 0.53.

Produção: Garrafas numeradas de 1 a 2666.

Lote: [L-PSC R 112](#)

