

CASAL^{dos}**JORDÕES****ORGANIC WINES • TECHNICAL INFORMATION**

Marca | Brand: Casal dos Jordões
Tipo | Type: Porto FINE TAWNY
Colheita | Vintage: Mistura | **Blend** **Lote | Lot:** L18186
Castas | Grapes Varieties: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca. *(Blend)*

Produção | Production (no. of bottles): 10000 | **Stock:** 3000
Engarrafamento | Bottling date: 4/2015
Clima | Climate: Quente e Seco | *Hot and dry*
Solo | Soil: Xisto | *Schistous*
Enólogo | Winemaker: Engº José Pinheiro
Produtor | Producer: Arlindo da Costa Pinto e Cruz, Hrs

Álcool | Alcohol by vol.: 20,19 %vol **Rotulo | Label:** 20,00%vol
Acidez Total | Total acidity gr.l.: 3,70 **pH:** 3,80
Açúcar Residual | Residual sugar gr/dm3: 106
Filtração | Filtration: Sim | *Yes* **Vegan:** Sim | *Yes*

Vinificação | Winemaking: Vinificação em lagares de granito, com controlo de Temperatura e maceração de 5 dias. | *Vinification in granite mills, with temperature control and maceration of 5 days.*
Estágio | Maturation: Estágio em inox.
Aging in stainless steel tanks.
Cor | Colour: Tinto Aloirado | *Red blondish*
Prova | Taste: Aroma intenso, com notas de frutos vermelhos (doces) e especiarias. | *Very aromatic, with red sweet fruits notes and spices.*
Gastronomia | Gastronomy: Acompanha muito bem Queijos, Chocolate, figos e outros frutos secos e um bom Charuto.
Goes very well with cheeses, Chocolate, figs and other dried fruits and a good cigar.

GARRAFA | BOTTLE: (750 ml.)

Código Barras | Barcode: 560 6551 00210 1 (EAN13)
Rolha | Cork: 27x19,3 Bartop cork) | **Garrafa | Bottle:** Porto Real
Pêso | Weight: 1,199 kg | **Altura | High:** 28,3 cm

**CAIXA | CASE: (6 unid.)**

Código Barras | Barcode: 1 560 6551 00210 8 (ITF14)
Dimensões | Dimension: 24,4 cm x 16,2 cm x 28,3 cm (Vertical)
Pêso | Weight: 7,409 kg

**PALETE | PALLET:**

1 56 06551 00210 8

Dimensão | Dimension: 1,20 m x 0,80 m (euro)(HT)
Pêso | Weight: 13 kg (empty) | **Linhas | Layer:** 5
Caixas por linha | Cases/layer: 21 | **Pêso | Weight total:** 790,00 kg

Informações | Information:

Deve servir-se a temperatura de cave 16 a 18°C. | *Should serve to cellar temperature 16 to 18 °C*
 Conservar na horizontal, em ambiente bem ventilado e isento de luz (humidade +/-60% e temp. +/- 15°C).
Well ventilated and dark place (+/- 60% humidity). Vertically at around 15°C.



CASAL^{dos}**JORDÕES****ORGANIC WINES • TECHNICAL INFORMATION**

Marca | Brand: Casal dos Jordões
Tipo | Type: Porto FINE TAWNY
Colheita | Vintage: Mistura | **Blend** | **Lote | Lot:** L19293
Castas | Grapes Varieties: Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Barroca. *(Blend)*

Produção | Production (no. of bottles): 10000 | **Stock:** 8000
Engarraamento | Bottling date: 4/2016
Clima | Climate: Quente e Seco | *Hot and dry*
Solo | Soil: Xisto | *Schistous*
Enólogo | Winemaker: Eng^o José Pinheiro
Produtor | Producer: Arlindo da Costa Pinto e Cruz, Hrs

Álcool | Alcohol by vol.: 19,80 %vol | **Rotulo | Label:** 20,00%vol
Acidez Total | Total acidity gr.l.: 3,60 | **pH:** 3,81
Açúcar Residual | Residual sugar gr/dm3: 108
Filtração | Filtration: Sim | *Yes* | **Vegan:** Sim | *Yes*

Vinificação | Winemaking: Vinificação em lagares de granito, com controlo de Temperatura e maceração de 5 dias. | *Vinification in granite mills, with temperature control and maceration of 5 days.*
Estágio | Maturation: Estágio em inox.
Aging in stainless steel tanks.
Cor | Colour: Tinto Aloirado | *Red blondish*
Prova | Taste: Aroma intenso, com notas de frutos vermelhos (doces) e especiarias. | *Very aromatic, with red sweet fruits notes and spices.*
Gastronomia | Gastronomy: Acompanha muito bem Queijos, Chocolate, figos e outros frutos secos e um bom Charuto.
Goes very well with cheeses, Chocolate, figs and other dried fruits and a good cigar.

GARRAFA | BOTTLE: (750 ml.)

Código Barras | Barcode: 560 6551 00210 1 (EAN13)
Rolha | Cork: 27x19,3 Bartop cork) | **Garrafa | Bottle:** Porto Real
Pêso | Weight: 1,199 kg | **Altura | High:** 28,3 cm

**CAIXA | CASE: (6 unid.)**

Código Barras | Barcode: 1 560 6551 00210 8 (ITF14)
Dimensões | Dimension: 24,4 cm x 16,2 cm x 28,3 cm (Vertical)
Pêso | Weight: 7,409 kg

**PALETE | PALLET:**

1 56 06551 00210 8

Dimensão | Dimension: 1,20 m x 0,80 m (euro)(HT)
Pêso | Weight: 13 kg (empty) | **Linhas | Layer:** 5
Caixas por linha | Cases/layer: 21 | **Pêso | Weight total:** 790,00 kg

Informações | Information:

Deve servir-se a temperatura de cave 16 a 18°C. | *Should serve to cellar temperature 16 to 18 °C*
Conservar na horizontal, em ambiente bem ventilado e isento de luz (humidade +/-60% e temp. +/- 15°C).
Well ventilated and dark place (+/- 60% humidity). Vertically at around 15°C.

