



CAVES VELHAS



@enoportwines



ENÓLOGO | NUNO FARIA | WINEMAKER

CAVES VELHAS GARRAFEIRA ARINTO DOC BUCELAS 2020

De um ano de colheita excecional, 2020, Caves Velhas reinterpreta o melhor de cada terroir. A paixão pelo detalhe em cada vinho é revelada na conjugação do saber, na tradição, dedicação e arte, perpetuando memórias e histórias como legados no tempo. Caves Velhas Garrafeira DOC Bucelas 2020 revela todo o potencial da casta Arinto no seu terroir de origem. Um vinho com uma acidez perfeita, muito por conta da proximidade que tem ao atlântico. O aroma de frutos secos tostados contrasta com a cor palha com laivos dourados. A boca acompanha o nariz, notando-se os frutos secos com nuances de mel. Com 13,5% de volume acompanha bem peixes assados no forno, como dourada e robalo de mar. Deve guardá-lo pois vai surpreender-se.

From an exceptional harvest year, 2020, Caves Velhas reinterprets the best of each terroir. The passion for detail in each wine is revealed in the combination of knowledge, tradition, dedication and art, perpetuating memories and stories as legacies over time. Caves Velhas Garrafeira DOC Bucelas 2020 reveals the full potential of the Arinto grape variety in its terroir of origin. A wine with perfect acidity, largely due to its proximity to the Atlantic. The aroma of toasted dried fruits contrasts with the straw color with golden hints. The mouth follows the nose, noticing the dried fruits with hints of honey. With 13.5% volume, it goes well with oven-roasted fish, such as sea bream and sea bass. You should keep it because you will be surprised

NOTAS DE PROVA

CLASSIFICAÇÃO: Vinho Branco DOC Bucelas

REGIÃO: Lisboa, Bucelas

CASTAS: Arinto (100%)

COR: Cor palha com laivos dourados.

AROMA: Aroma a frutos secos tostados.

SABOR: Na boca notam-se os frutos secos com nuances de mel.

MATURAÇÃO: Estágio de 2 meses em barrica de carvalho francês. Após o engarrafamento ocorreu um estágio final de mais de 12 meses em garrafa.

VINIFICAÇÃO: Desengace total, maceração pelicular a frio e final de fermentação em barricas de Carvalho francês.

PARÂMETROS ANALÍTICOS:

Teor Alc. Volume (% vol): 13,5

Acidez Total (g/l): 5,06

pH: 3,18

TASTING NOTES

CLASSIFICATION: DOC Bucelas White Wine

REGION: Lisbon, Bucelas

VARIETIES: Arinto (100%)

COLOR: Straw color with golden hints.

AROMA: Aroma of toasted dried fruits.

TASTE: In the mouth you can notice dried fruits with hints of honey.

MATURATION: Aged for 2 months in French oak barrels. After bottling, there was a final stage of more than 12 months in the bottle.

VINIFICATION: Total stemming, cold skin maceration and final fermentation in French oak barrels.

ANALYTICAL PARAMETERS:

Alc content. Volume (%vol): 13.5

Total Acidity (g/l): 5.06

pH: 3.18



DADOS LOGÍSTICOS | LOGISTICS SPECIFICATIONS

ESPECIFICAÇÕES EMBALAGEM | PACKAGING SPECIFICATIONS

EAN PACK	ITF CAIXA/CASE	VOLUME
560 1110 00949 2	1 560 1110 00949 9	750 ML

Nº CAIXAS PALETE Nº CASES/PALLET	Nº FIADAS/ PALETE Nº ROWS/PALLET	Nº CAIXAS FIADA Nº CASES ROW	DIMENSÕES GARRAFA (AxH) cm BOTTLE DIMENSIONS (HxD) cm	PESO DA GARRAFA (KG) BOTTLE WEIGHT (KG)	DIMENSÕES CAIXA (AxLxC) cm CASE DIMENSIONS (HxWxL) cm	PESO CAIXA (KG) CASE WEIGHT (KG)	PESO PALETE (KG) PALLET WEIGHT (KG)	Nº GARRAFAS / CX Nº BOTTLES / CASE	ALTURA PALETE (CM) PALLET HEIGHT (CM)
64	4	16	29,3 x 8,9	1,416	30,5 x 19 x 28,5	8,497	568,81	6	137,4



ENOPORT PRODUÇÃO DE BEBIDAS, LDA – NIPC: 500150850
Rua Mariano de Carvalho, 2040-243 Rio Maior-Portugal.



www.enoport.com
(+351) 243 999 070



enoport.sgps@enoport.pt
Enoport Wines



enoportwines



WINE MODERATION
BOTTLE

