



CASTELINHO



## Vale de São Domingos Branco 2003

Ficha do Vinho

Fiche du Vin / Technical File

### Castas

#### Cépages / Vine Varieties:

Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca

### Sub-Região

#### Sub-Region / Sub Region:

Cima Corgo

### Area de Produção

#### Zone de Production

#### Production Area:

S. João da Pesqueira

**Alcool:** 12%

**Ph:** 3.39

### Acidez Total

**Acidité Totale / Total Acidity:** 4.72

Ficha Logística

Fiche Logistique Logistic Data

Garrafa / Bouteille / Bottle :	750 ml
Diâmetro / Diamètre / Width	73 (mm)
Altura / Hauteur / Height	324 (mm)
EAN Code	5603196003180
Caixa / Caisse / Case :	6 un.
Comp. / Longueur / Length	330 (mm)
Largura / Largeur / Width	240 (mm)
Altura / Hauteur / Height	160 (mm)
Peso Bruto Poids brut / Gross weight	7,680 (gr)
ITF 14	15603196003187
Paleta / Palette	99 un. (11x9)
C x L x A / Lo x La x H L x W x H (mm)	1200x800x1600
Peso / Poids / Weight	783 Kg

Cod.: 00408

Vinho frutado e leve, apresentando uma cor palha e acidez equilibrada. Possui bons aromas a fruta e um subtil toque floral. É um vinho envolvente na boca com um final muito agradável devendo beber-se fresco (8°- 10°c). Acompanha muito bem pratos de peixe.

## Vale de São Domingos Blanc 2003

Vin fruité et léger. Robe jaune paille, acidité bien équilibrée. Nez fruité avec des petites notes florales en bouche, la matière est ronde, souple, le final est assez agréable. Servir frais (8°–10°c). Accompagne très bien les plats de poisson.



## Vale de São Domingos White 2003

It is a fruity and soft wine, with straw colour and balanced acidity. Well-accomplished fruit aromas and a subtle scent to flours. It is very smooth in the mouth and has a very pleasant finish. It should be serve cool (8°–10°c). It is a good accompaniment to fish food.

CASTELINHO VINHOS, S.A. • APARTADO 140 • QUINTA DE SÃO DOMINGOS  
5054-909 PESO DA RÉGUA - PORTUGAL • TELF.: +351 254 320 100 - FAX: + 351 254 320 109  
e-mail: castelinho@castelinho-vinhos.pt