



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

BAG-IN-BOX TINTO | BAG-IN-BOX RED WINE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho de Mesa | Table Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação a temperatura controlada, 22°C;

Maceração pelicular com remontagens programadas.

Receiving with destemming, controlled temperature fermentation, 22°C;

Pelicular maceration with programmed reassembly.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,15 g/dm³

Açúcar | Sugar

3,1 g/l

Ph | Ph

3,53



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor Rubi | Ruby Color

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Estruturado | Structured

Prova Final | Aftertaste

Um vinho jovem e frutado | A young and fruity wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



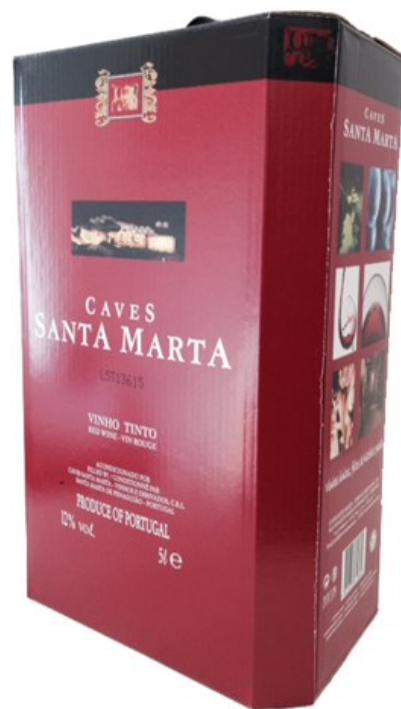
Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 14-18°C | Consume between 14-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 5 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 5,35 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 4 uni

Dimensões | Dimensions A:26,5cm/L:26,8cm/ C:38,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 21,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 144 uni

Por Fiada | Per course 9 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 770,4 kg

Código de Barras | Bar code: BIB:5.601.878.612.804 / C:45.601.878.612.802

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

BAG-IN-BOX BRANCO | BAG-IN-BOX WHITE WINE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho de Mesa | Table Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação bica-aberta a temperatura controlada.

Receiving with destemming, open-spout fermentation at controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,00 g/dm³

Açúcar | Sugar

3.4 g/l

Ph | Ph

—



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor Citrino | Citrine Color

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertaste

Um vinho jovem e leve | A young and light wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Ideal para consumo diário; Utilização em cozinhados; Consumir entre 9-12°C

Ideal for daily consumption; Use in cooking; Consume between 9-12°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 5 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 5,35 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 4 uni

Dimensões | Dimensions A:26,5cm/L:26,8cm/ C:38.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 21,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 144 uni

Por Fiada | Per course 9 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 770,4 kg

Código de Barras | Bar code: BIB:5.601.878.612.606 / C:45.601.878.612.604

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

BAG-IN-BOX ROSÉ | BAG-IN-BOX ROSÉ WINE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho de Mesa | Table Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Touriga Franca e Tinta Barroca



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação a temperatura controlada, 22°C;

Receiving with destemming, controlled temperature fermentation, 22°C;



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

11,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

6,2g/dm³

Açúcar | Sugar

8.9 g/l

Ph | Ph

3.3



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor Rosé | Pink Color

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco e Equilibrado | Fresh and Balanced

Prova Final | Aftertaste

Um vinho jovem e frutado | A young and fruit wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



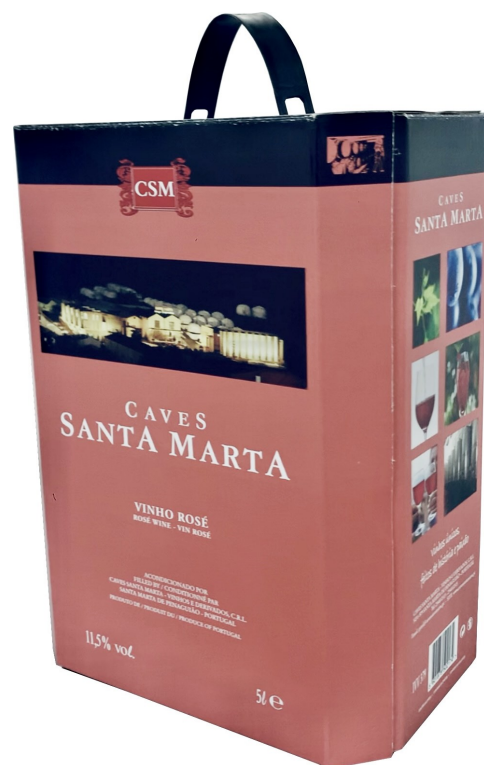
Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C | Consume between 6-8°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 5 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 5,35 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 4 uni

Dimensões | Dimensions A:26,5cm/L:26,8cm/ C:38.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 21,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 144 uni

Por Fiada | Per course 36

Peso Bruto | Gross Weight 770,4 kg

Código de Barras | Bar code: BIB:5.601.878.502.174 / C:45.601.878.502.172

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

BAG-IN-BOX 3L DOC | BAG-IN-BOX 3L DOC WINE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

DOC Douro | DOC Douro

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional



Vinificação | Winemaking

Desengace total, fermentação com ligeira maceração pelicular e temperatura controlada.

Total destemming, fermentation with light skin maceration and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

2,9 g/l

Ph | Ph

3,59



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Rubi | Ruby

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Persistente | Persistent

Prova Final | Aftertaste

Um vinho harmonioso | A harmonious wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

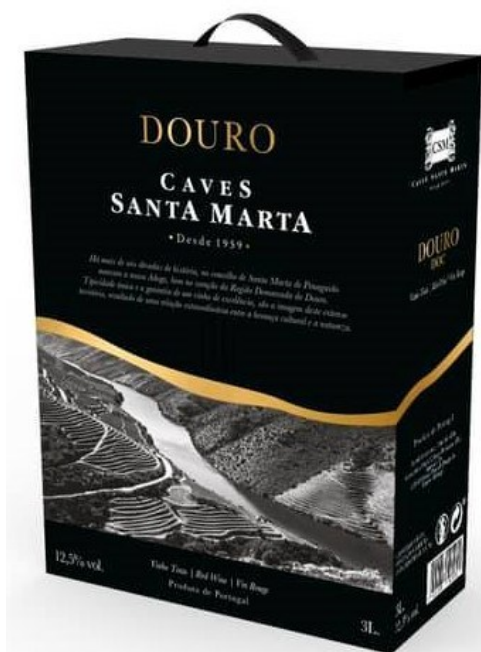
Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos. Consumir entre 16-18°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

3 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

3,15 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 uni

Dimensões | Dimensions A:26,5cm/L:26,8cm/ C:38.5cm

Peso Bruto | Gross Weight

18,9 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

---caixas

Por Fiada | Per course

---caixas

Peso Bruto | Gross Weight

--- kg

Código de Barras | Bar code: BIB:5.601.878.501.955 / C:15.601.878.501.952

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

LAPADAS FRISANTE TINTO | LAPADAS SPARKLING RED

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho Frisante | Sparkling Wine

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular com remontagens programadas.

Receiving with destemming, fermentation skin maceration with programmed pumping over.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

10,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,1 g/dm³

Açúcar | Sugar

25,0 g/l

Ph | Ph

3,56

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Cor Rubi | Ruby Color

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Macio e fresco | Soft and fresh

Prova Final | Aftertaste

Um vinho leve e fresco | A light and fresh wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 6-8°C | Consume between 6-8°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:15,5cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.422.779 / C:15.601.878.422.776

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

LAPADAS FRISANTE BRANCO | LAPADAS SPARKLING WHITE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho Frisante | Sparkling Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação de bica-aberta e temperatura controlada.

Receiving with destemming, fermentation of open-spout and temperature controlled.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

9,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

22,0 g/l

Ph | Ph

3,26



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor Citrino | Citrine Color

Aroma | Aroma

Cítrico | Citric

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertaste

Leve e fresco | Light and Fresh



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com grelhados, saladas e aperitivos; Consumir entre 6 - 8°C.

Combines with grills, salads and appetizers; Consume between 6 - 8°C.



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:15,5cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.522.004 / C:15.601.878.522.001

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

LAPADAS FRISANTE ROSÉ | LAPADAS SPARKLING PINK



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho Frisante | Sparkling Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação bica-aberta a temperatura controlada.

Receiving with destemming, open-spout fermentation at controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

10,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,7 g/dm³

Açúcar | Sugar

22 g/l

Ph | Ph

3,27



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor rosado | Pinkish Color

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertaste

Um vinho leve e fresco | A light and fresh wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C | Consume between 6-8°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:15,5cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.522.035 / C:15.601.878.522.032

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA TINTO 2020 | RED CAVES SANTA MARTA 2020

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

DOC Douro | DOC Douro

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**Vinificação | Winemaking**

Desengace total, fermentação com ligeira maceração pelicular e temperatura controlada.

Total destemming, fermentation with light skin maceration and controlled temperature.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

12,5% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

3,9 g/l

Ph | Ph

3,62

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Rubi | Ruby

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Persistente | Persistent

Prova Final | Aftertaste

Um vinho harmonioso | A harmonious wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos. Consumir entre 16-18°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 16-18°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.502.004 / C:15.601.878.502.041

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA BRANCO 2021 | WHITE CAVES SANTA MARTA 2021



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	DOC Douro DOC Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Fernão Pires, Malvasia fina e viosinho
Fernão Pires, Malvasia fina e viosinho



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação bica-aberta e temperatura controlada.

Reception with crushing and destemming, open-spout fermentation and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	12,0 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	6,0 g/dm ³
Açúcar Sugar	2,5 g/l
Ph Ph	3,28



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Citrico Citric
Aroma Aroma	Frutado Fruity
Sabor Flavour	Persistente e complexo Persistent and Complex
Prova Final Aftertaste	——— ———



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com aperitivos e pratos de peixe. Consumir entre 12-14°C
Combines with appetizers and fish dishes. Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:32cm/L:15cm/ C:22.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	100 caixas
Por Fiada Per course	25 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.878.501.979 / C:15.601.878.501.976

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal
Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311
E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

RESERVA TINTO 2019 | RED RESERVE 2019

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Reserva | Reserve

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**Vinificação | Winemaking**

Receção desengace total, fermentação maceração pelicular, temperatura controlada a 20-24°C com remontagens periódicas; Estágio em Carvalho Francês entre 6 a 10 meses.

Reception total destemming, fermentation, skin maceration, temperature controlled at 20-24°C with periodic reassembly; French oak aging for 6 to 10 months.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol 13,5% Vol.

Acidez Total | Total Acidity 5,7 g/dm³

Açúcar | Sugar 3,1 g/l

Ph | Ph 3,55

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color Vermelho Rubi | Red Ruby

Aroma | Aroma Fruta preta madura com notas de madeira | Ripe black fruit with wooden notes

Sabor | Flavour Encorpado | full-bodied

Prova Final | Aftertaste Sabor encorpado, de taninos macios e com final persistente e longo.

Full-bodied flavor, with soft tannins and a long and persistent finish.

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos. Consumir entre 18-20°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:33cm/L:15cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G: 5.601.878.501.924 / C:15.601.878.501.921

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

TOURIGA NACIONAL RESERVA 2015 | TOURIGA NACIONAL RESERVE 2015



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Douro Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Touriga Nacional | Touriga Nacional



Vinificação | Winemaking

Receção com triagem, fermentação maceração pelicular com desengace em lagar. Estágio em Garrafa.

Reception with sorting, fermentation, skin maceration with destemming in a wine press. Bottle Stage



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	14,0% Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,6 g/dm ³
Açúcar Sugar	< 0,6 g/l
Ph Ph	3,62



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Vermelho Intenso Intense Red
Aroma Aroma	Notas de ambiências campestres envoltas em fruta madura Notes of country ambiances wrapped in ripe fruit.
Sabor Flavour	Taninos portentosos Portentous tannins
Prova Final Aftertaste	—————



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C | Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	100 caixas
Por Fiada Per course	25 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.252 / C:15.601.878.501.259

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO TAWNY | TAWNY PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Tawny | Tawny

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação maceração pelicular

Crushing and destemming reception, fermentation skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

110 g/l

Ph | Ph

3,42



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos | Dry fruits

Sabor | Flavour

Boa estrutura, final longo | Good structure, long finish

Prova Final | Aftertaste

Boa estrutura e persistência | Good structure and persistence



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C

Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:28,5cm/L:16cm/ C:24,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 105 caixas

Por Fiada | Per course 21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.446 / C:15.601.878.430.443

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO WHITE | WHITE PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas

Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação em cuba de inox com remonta-gens programadas com maceração pelicular

Reception without crushing and destemming, fermentation in stainless steel vats with programmed pumping over with skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

110 g/l

Ph | Ph

3,54



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Palha | Straw

Aroma | Aroma

Aveludado; nota de frutos secos e mel

Velvety; note of dried fruit and honey

Sabor | Flavour

Rico e com boa estrutura | Rich and with good structure

Prova Final | Aftertaste

Um vinho quente e aveludado | A mellow and velvety wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com rodela de laranja e Gelo; Consumir entre 12-14°C

Serve with orange slice and ice; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:28,5cm/L:16cm/ C:24,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

105 caixas

Por Fiada | Per course

21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.460 / C:15.601.878.430.467

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO LÁGRIMA | LÁGRIMA PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

White | White

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Recomendadas

Recommended

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular a frio durante 12 horas; Macerção alcoólica curta em cuba logo após levantamento da manta.

Reception with destemming, fermentation cold skin maceration for 12 hours; Short alcoholic maceration in vat right after lifting the blanket.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

19,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

144 g/l

Ph | Ph

3,55

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Branco Dourado | White Gold

Aroma | Aroma

Aroma floral; notas de Frutos Secos provenientes da maturação das uvas
Floral aroma; notes of Dried Fruits from the ripening of the grapes

Sabor | Flavour

Muito doce | Very sweet

Prova Final | Aftertast

Ténue percepção do teor alcoólico | Tenuous perception of alcohol content

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 6-8°C

Consume between 6-8°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:28,5cm/L:16cm/ C:24,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

105 caixas

Por Fiada | Per course

21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.422 / C:15.601.878.430.702

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RUBY | RUBY PORT



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Ruby Ruby
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular com temperatura controlada (22-25°C) e remontagens frequentes.

Reception with destemming, fermentation, skin maceration with controlled temperature (22-25°C) and frequent reassembly



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	4,4 g/dm ³
Açúcar Sugar	100 g/l
Ph Ph	3,72



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Rubi Ruby
Aroma Aroma	Frutos vermelhos Red fruits
Sabor Flavour	————— —————
Prova Final Aftertaste	Um vinho complexo e rico A complex and rich wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18°C
Consume between 18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28,5cm/L:16cm/ C:24,5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	105 caixas
Por Fiada Per course	21 caixas
Peso Bruto Gross Weight	787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.453 / C:15.601.878.430.450

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO ROSÉ | PINK PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas | Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, bica-aberta, fermentação temperatura controlada interrupção com adição de aguardente.

Reception with destemming, open-spout, controlled temperature fermentation, interruption with the addition of brandy.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19,0% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,9 g/dm³

Açúcar | Sugar

116 g/l

Ph | Ph

3,45



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Rosado | Pinkish

Aroma | Aroma

Frutado, Frutos vermelhos | Fruity, Red fruits

Sabor | Flavour

Doce e frutado | Sweet and fruity

Prova Final | Aftertaste

-----|-----



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com gelo, uma rodela de laranja e folha de hortelã. Consumir entre 9-12°C

Serve with ice, an orange slice and mint leaf. Consume between 9-12°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 7,50 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 105 caixas

Por Fiada | Per course 21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.422.748 / C:15.601.878.422.745

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO 10 ANOS | 10 YEARS PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro
Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,70 g/dm³

Açúcar | Sugar

103 g/l

Ph | Ph

3,51

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Perfumado, um grande néctar | Scented, a great nectar

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:25 cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

50 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.408 / C:15.601.878.430.405

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO 20 ANOS | 20 YEARS PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

113 g/l

Ph | Ph

3,39

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Fino na boca, vinho de grande porte | Fine in the mouth, large wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32 cm/L:25 cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.507 / C:15.601.878.430.504

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO 30 ANOS | 30 YEARS PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas

Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

21% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

127 g/l

Ph | Ph

3,47



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Intenso e complexo, notas de baunilha e pimenta |

Intense and complex, notes of vanilla and pepper

Sabor | Flavour

Equilibrado e untuoso | Balanced and unctuous

Prova Final | Aftertaste

—————|—————



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32 cm/L:25 cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.514 / C:15.601.878.430.511

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO 40 ANOS | 40 YEARS PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Recomendadas

Recommended

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

21% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,92 g/dm³

Açúcar | Sugar

92,7 g/l

Ph | Ph

3,20

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Aroma de boca perlongado | Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Fino na boca | Fine in the mouth

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32 cm/L:25 cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

50 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.491 / C:_____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 1998 | 1998 VINTAGE PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vintage | Vintage

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace parcial, fermentação maceração pelicular

Reception with partial destemming, fermentation skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,75 g/dm³

Açúcar | Sugar

104,4g/l

Ph | Ph

3,77

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Retinto | Red

Aroma | Aroma

Frutos silvestres, ameixa preta e baunilha.

Wild fruits, black plum and vanilla

Sabor | Flavour

Taninos finos e elegantes e persistentes |

Fine and elegant and persistent tannins

Prova Final | Aftertast

Fino na boca, Boa Complexidade | Fine in the mouth, Good Complexity

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

50 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.620 / C:25.601.878.430.624

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 1999 | 1999 VINTAGE PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vintage | Vintage

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace parcial, fermentação maceração pelicular

Reception with partial destemming, fermentation skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

19,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,29 g/dm³

Açúcar | Sugar

89,2 g/l

Ph | Ph

3,65

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Retinto | Red

Aroma | Aroma

Frutos vermelhos, compota de ameixa preta | Red fruits, black plum jam

Sabor | Flavour

Taninos finos e elegantes | Fine and elegant tannins

Prova Final | Aftertast

Um vinho cheio e opulento | A full and opulent wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.729 / C:25.601.878.430.723

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 2000 | 2000 VINTAGE PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vintage | Vintage

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace parcial, fermentação maceração pelicular

Reception with partial destemming, fermentation skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,72 g/dm³

Açúcar | Sugar

98,6 g/l

Ph | Ph

3,79

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Retinto | Red

Aroma | Aroma

Rico com notas achocolatadas | Rich with chocolate notes

Sabor | Flavour

Sabor polido com boa concentração | Polished flavor with good concentration

Prova Final | Aftertast

Um vinho com carácter e boa complexidade.

A wine with character and good complexity

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

50 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.828 / C:25.601.878.430.822

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 2002 | 2002 VINTAGE PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vintage | Vintage

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace parcial, fermentação maceração pelicular

Reception with partial destemming, fermentation skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,09 g/dm³

Açúcar | Sugar

89,3 g/l

Ph | Ph

3,79

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Retinto | Red

Aroma | Aroma

Notas de Compota | Jam notes

Sabor | Flavour

Rico, untoso, redondo e de grande afinação

Rich, unctuous, round and with great tuning

Prova Final | Aftertast

Um vinho com carácter e boa complexidade

A wine with character and good complexity

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.835 / C:25.601.878.430.839

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO VINTAGE 2004 | 2004 VINTAGE PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vintage | Vintage

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação a temperatura controlada -28/30°C

Reception with destemming, fermentation at controlled temperature -28 / 30°C

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

19,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,07 g/dm³

Açúcar | Sugar

101,0 g/l

Ph | Ph

3,78

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Retinto | Red

Aroma | Aroma

Rico com notas de chocolate | Rich with chocolate notes

Sabor | Flavour

Aveludado | Velvety

Prova Final | Aftertast

Boa fruta um vinho com carácter e boa complexidade

Good fruit a wine with character and good complexity

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.859 / C:25.601.878.430.853

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO L.B.V 2000 | 2000 L.B.V PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

L.B.V | L.B.V

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração profunda.

Reception with destemming, fermentation, deep maceration.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,22 g/dm³

Açúcar | Sugar

106,3 g/l

Ph | Ph

3,49

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Tinto/Retinto | Red

Aroma | Aroma

Complexo de cassis e compota de frutos vermelhos, especiarias.

Complex of cassis and compote of red fruits, spices.

Sabor | Flavour

Taninos finos, elegantes com persistência | Fine, elegant tannins with persistence

Prova Final | Aftertast

Vinho com caracter e boa complexidade | Wine with character and good

complexity

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Sujeito a criar depósito recomenda-se a sua decantação. Consumir entre 18-20°C

Subject to creating a deposit, decanting is recommended. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

17,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

50 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.430.651 / C:_____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MINIATURA PORTO TAWNY | TAWNY PORT MINIATURE



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca
Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação maceração pelicular
Crushing and destemming reception, fermentation skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,8 g/dm ³
Açúcar Sugar	110 g/l
Ph Ph	3,42



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Aloirado Auburn
Aroma Aroma	Frutos secos Dry fruits
Sabor Flavour	Boa estrutura, final longo Good structure, long finish
Prova Final Aftertaste	Boa estrutura e persistência Good structure and persistence



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C
Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,05 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	0,125 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	120 garrafas
Dimensões Dimensions	A:30cm/L:25cm/ C:cm
Peso Bruto Gross Weight	15 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	— caixas
Por Fiada Per course	— caixas
Peso Bruto Gross Weight	— kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.019 / C:75.601.878.500.018

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MINIATURA PORTO TAWNY | TAWNY PORT MINIATURE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Tawny | Tawny

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação maceração pelicular

Crushing and destemming reception, fermentation skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

110 g/l

Ph | Ph

3,42



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos | Dry fruits

Sabor | Flavour

Boa estrutura, final longo | Good structure, long finish

Prova Final | Aftertaste

Boa estrutura e persistência | Good structure and persistence



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C

Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,20 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 0,485 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 40 garrafas

Dimensões | Dimensions A:28cm/L:32cm/C:25.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 19,4kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 40 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 776 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.002 / C:65.601.878.500.004

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MINIATURA PORTO RUBY | RUBY PORT MINIATURE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Ruby | Ruby

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas

Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular com temperatura controlada (22-25°C) e remontagens.

Reception with destemming, fermentation, skin maceration with controlled temperature (22-25°C) and reassembly.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

100 g/l

Ph | Ph

3,72



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Rubi | Ruby

Aroma | Aroma

Frutos vermelhos | Red fruits

Sabor | Flavour

————— | —————

Prova Final | Aftertaste

Um vinho complexo e rico | A complex and rich wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 12-16°C

Consume between 12-16°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,20 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 0,485 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 40 garrafas

Dimensões | Dimensions A:28cm/L:32cm/C:25.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 19,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 40 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 776 kg

Código de Barras | Bar code: G: / C:

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MINIATURA PORTO WHITE | WHITE PORT MINIATURE

**Origem | Origin**

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro

**Castas | Grapes**

Recomendadas
Recommended

**Vinificação | Winemaking**

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação em cuba de inox com re-montagens programadas com maceração pelicular

Reception without crushing and destemming, fermentation in stainless steel vats with programmed pumping over with skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,3 g/dm ³
Açúcar Sugar	110 g/l
Ph Ph	3,54

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor Color	Palha Straw
Aroma Aroma	Aveludado; nota de frutos secos e mel Velvety; note of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Rico e com boa estrutura Rich and with good structure
Prova Final Aftertaste	Um vinho quente e aveludado A mellow and velvety wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Servir com rodela de laranja e Gelo; Consumir entre 6-10°C
Serve with orange slice and ice; Consume between 6-10°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade Capacity	0,20 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	0,485 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	40 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28cm/L:32cm/ C:25.5cm
Peso Bruto Gross Weight	19,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	40 caixas
Por Fiada Per course	10 caixas
Peso Bruto Gross Weight	776 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.033 / C:65.601.878.500.035

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

DECANTER PORTO 10 ANOS | DECANTER 10 YEARS PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

20 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,7 g/dm³

Açúcar | Sugar

103 g/l

Ph | Ph

3,51



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Perfumado, um grande néctar | Scented, a great nectar



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 4 garrafas

Dimensões | Dimensions A:19.5cm/L:33cm/ C:33cm

Peso Bruto | Gross Weight 5 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 48 caixas

Por Fiada | Per course 6 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 240 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.088 / C:45.601.878.500.086

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

DECANTER PORTO 20 ANOS | DECANTER 20 YEARS PORT



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

20,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

113 g/l

Ph | Ph

3,39



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Fino na boca, vinho de grande porte | Fine in the mouth, large wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

4 garrafas

Dimensões | Dimensions A:19.5cm/L:33cm/ C:33cm

Peso Bruto | Gross Weight

5 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

48caixas

Por Fiada | Per course

6 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

240 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.095 / C:45.601.878.500.093

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

DECANTER PORTO WHITE | DECANTER WHITE PORT

**Origem | Origin**

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro

**Castas | Grapes**

Recomendadas
Recommended

**Vinificação | Winemaking**

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação em cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular

Reception without crushing and destemming, fermentation in stainless steel vats with programmed pumping over with skin maceration

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,3 g/dm ³
Açúcar Sugar	110 g/l
Ph Ph	3,54

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor Color	Palha Straw
Aroma Aroma	Aveludado; nota de frutos secos e mel Velvety; note of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Rico e com boa estrutura Rich and with good structure
Prova Final Aftertaste	Um vinho quente e aveludado A mellow and velvety wine

**Armazenamento | Storage** Em local fresco e seco | In a cool, dry place**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Servir com rodela de laranja e Gelo; Consumir entre 12-14°C
Serve with orange slice and ice; Consume between 12-14°C

**Enólogo | Winemaker** Eng.º Euclides Cunha Lázaro**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	4 garrafas
Dimensões Dimensions	A:19.5cm/L:33cm/ C:33cm
Peso Bruto Gross Weight	5 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	48 caixas
Por Fiada Per course	6 caixas
Peso Bruto Gross Weight	240 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.705 / C:45.601.878.500.703

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

TERRAS DE PENAGUIÃO | TERRAS DE PENAGUIÃO



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	DOC Douro DOC Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional



Vinificação | Winemaking

Desengace total, fermentação com ligeira maceração ligeira e temperatura controlada.

Total destemming, fermentation with slight light maceration and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	13,0% Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,3 g/dm ³
Açúcar Sugar	3,4 g/l
Ph Ph	3,64



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Rubi Ruby
Aroma Aroma	Intenso, notas de tosta e frutos vermelhos Intense, notes of toast and red fruits
Sabor Flavour	Macio Soft
Prova Final Aftertaste	Boa acidez, taninos de qualidade, redondos e final apelativo Good acidity, quality tannins, round and appealing finish harmonious wine.



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com pratos de carne, ensopados e queijos. Consumir entre 16-18°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	100 caixas
Por Fiada Per course	25 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.733 / C:15.601.878.501.730

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

MONTES PINTADOS 2016 | MONTES PINTADOS 2016



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Douro | Douro

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca and Touriga Nacional



Vinificação | Winemaking

Receção de terreno selecionado com desengace total; fermentação prolongada e com ligeira mace-
ração alcoólica; Estágio em barrica de Carvalho Francês meio anos e em garrafa mais 6 meses.

Reception of selected terrain with total destemming; prolonged fermentation and with slight alcoholic mace-
ration; Aged in French oak barrels for half a year and the same time in a bottle.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

15,0% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

6,39 g/dm³

Açúcar | Sugar

0,6 g/l

Ph | Ph

3,39



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Granada | Garnet

Aroma | Aroma

Frutos pretos; notas de carvalho | Black fruits; oak notes

Sabor | Flavour

Encorpado | full-bodied

Prova Final | Aftertaste

soft tannins and persistent

Sabor encorpado, de taninos macios e persistente | Full-bodied flavor,



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com carne vermelha e queijos. Consumir entre 18-20°C

Combines with red meat and cheeses. Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm

Peso Bruto | Gross Weight

7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

100 caixas

Por Fiada | Per course

25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.504 / C:15.601.878.501.501

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

CSM"59" TINTO | RED CSM"59"



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Douro Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca
Tinta Roriz, Touriga Nacional and Touriga Franca



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento nem desengace; fermentação a temperatura controlada 26-28°C; Estágio em carvalho Francês 1 Ano e na garrafa 6 meses.

Reception without crushing or destemming; fermentation at controlled temperature 26-28°C, aging in French oak for 1 year and in the bottle for 6 months.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	13,0% Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,74 g/dm ³
Açúcar Sugar	< 0,6 g/l
Ph Ph	3,64



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Granada Garnet
Aroma Aroma	Frutos do bosque Fruits of the forest
Sabor Flavour	Volumoso com taninos intensos Bulky with intense tannins
Prova Final Aftertaste	Um Vinho persistente e profundo A persistent and deep wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C | Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	7,50 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	77 caixas
Por Fiada Per course	—caixas
Peso Bruto Gross Weight	577,5 kg

Código de Barras | Bar code: G: 5.601.878.422.557 / C: 15.601.878.422.554

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

“EN2” TINTO 2019 | RED “EN2” 2019

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

DOC Douro | DOC Douro

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca and Touriga Nacional

**Vinificação | Winemaking**

Com desengace total, Fermentação com ligeira maceração pelicular e temperatura controlada

With total destemming, Fermentation with light skin maceration and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

12,5% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,5 g/dm³

Açúcar | Sugar

3,6 g/l

Ph | Ph

3,62

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Rubi | Ruby

Aroma | Aroma

Frutado | fruity

Sabor | Flavour

Persistente | Persistent

Prova Final | Aftertaste

Um Vinho Harmonioso | A Harmonious Wine

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos; Consumir entre 16-18°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses; Consume between 16-18°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.191 / C:15.601.878.501.198

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

“EN2” BRANCO | WHITE “EN2”



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

DOC Douro | DOC Douro

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Fernão Pires, Malvasia Fina e Viosinho

Fernão Pires, Malvasia Fina and Viosinho



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação bica-aberta e temperatura controlada.

Reception with crushing and destemming, open-spout fermentation and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,0% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,5 g/dm³

Açúcar | Sugar

3,3 g/l

Ph | Ph

3,29



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cítrico | Citric

Aroma | Aroma

Frutado | fruity

Sabor | Flavour

———|———

Prova Final | Aftertaste

Um Vinho complexo e persistente | A complex and persistent wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com aperitivos e pratos de peixe; Consumir entre 12-14°C

Combines with appetizers and fish dishes; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:15,5cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.986/ C:15.601.878.501.983

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

FRISANTE "EN2" | SPARKLING "EN2"



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho Frisante | Sparkling Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação bica-aberta e temperatura controlada.

Reception with destemming, open-spout fermentation and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

9,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

22 g/l

Ph | Ph

3,26



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cítrico | Citric

Aroma | Aroma

Notas Cítricas, nuances florais | Citrus notes, floral nuances

Sabor | Flavour

Excelente acidez e frescura | Excellent acidity and freshness

Prova Final | Aftertaste

Um Vinho muito cítrico, atraente e extramente social.

A very citrusy, attractive and extremely social wine.



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com frutos do mar, massas suaves, queijos leves e saladas;

Combines with seafood, soft pasta, light cheeses and salads;



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:15,5cm/ C:22,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course 25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.214 / C:15.601.878.501.211

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO "EN2" BRANCO | WHITE PORT "EN2"



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação e cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular.

Reception without crushing and destemming, fermentation and stainless steel vats with reassembly programmed with skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,2 g/dm ³
Açúcar Sugar	107 g/l
Ph Ph	3.54



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Palha Straw
Aroma Aroma	Aveludado, notas de frutos secos e mel Velvety, notes of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Sabor Rico com boa estrutura Rich flavor with good structure
Prova Final Aftertaste	Um Vinho quente e aveludado A warm and velvety wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com rodela de laranja e gelo; Consumir entre 12-14°C
Serve with slices of orange and ice; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28,5cm/L:16cm/ C:24.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	105 caixas
Por Fiada Per course	21 caixas
Peso Bruto Gross Weight	787,5kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.863 / C:15.601.878.501.860

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

Miniatura PORTO "EN2" BRANCO | Miniature WHITE PORT "EN2"



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas

Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação e cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular.

Reception without crushing and destemming, fermentation and stainless steel vats with reassembly programmed with skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

110 g/l

Ph | Ph

3.54



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Palha | Straw

Aroma | Aroma

Aveludado, notas de frutos secos e mel | Velvety, notes of dried fruit and honey

Sabor | Flavour

Sabor Rico com boa estrutura | Rich flavor with good structure

Prova Final | Aftertaste

Um Vinho quente e aveludado | A warm and velvety wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com rodela de laranja e gelo; Consumir entre 12-14°C

Serve with slices of orange and ice; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,20 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

0,485 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

40 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:28cm/L:32cm/ C:25.5cm

Peso Bruto | Gross Weight

19,4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

40 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

776 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.900 / C:15.601.878.501.907

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

RABELO TINTO | RED RABELO



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	DOC Douro DOC Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional
Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional



Vinificação | Winemaking

Desengace total, fermentação com ligeira maceração pelicular e temperatura controlada.
Total destemming, fermentation with light skin maceration and controlled temperature.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	12,5% Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,3 g/dm ³
Açúcar Sugar	4,0 g/l
Ph Ph	3,59



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Rubi Ruby
Aroma Aroma	Frutado Fruity
Sabor Flavour	Persistente Persistent
Prova Final Aftertaste	Um vinho harmonioso A harmonious wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos. Consumir entre 16-18°C
Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:33cm/L:15cm/C:22.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	100 caixas
Por Fiada Per course	25 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.887 / C:15.601.878.501.884

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal
Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311
E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

RESERVA RABELO TINTO 2018 | RABELO RED RESERVE 2018

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Reserva | Reserve

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

Tinta Roriz, Touriga Franca e Touriga Nacional

**Vinificação | Winemaking**

Receção desengace total, fermentação maceração pelicular, temperatura controlada a 20-24°C com remontagens periódicas; Estágio em Carvalho Francês entre 6 a 10 meses.

Reception total destemming, fermentation, skin maceration, temperature controlled at 20-24°C with periodic reassembly; French oak aging for 6 to 10 months.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

13,5% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

3,6 g/l

Ph | Ph

3,62

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Vermelho Rubi | Red Ruby

Aroma | Aroma

Fruta preta madura com notas de madeira | Ripe black fruit with wooden notes

Sabor | Flavour

Encorpado | full-bodied

Prova Final | Aftertaste

Sabor encorpado, de taninos macios e com final persistente e longo.

Full-bodied flavor, with soft tannins and a long and persistent finish.

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Combina com pratos de carne, caldeiradas e queijos. Consumir entre 18-20°C

Combines with meat dishes, stews and cheeses. Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,26 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:33cm/L:15cm/ C:22.5cm

Peso Bruto | Gross Weight

7,56 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

100 caixas

Por Fiada | Per course

25 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.702 / C:15.601.878.501.709

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

RABELO BRANCO | WHITE RABELO



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	DOC Douro DOC Douro
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Fernão Pires, Arinto e Viosinho
Fernão Pires, Arinto e Viosinho



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e sem desengace, fermentação bica-aberta e temperatura controlada.
Reception without crushing and without destemming, open-spout fermentation and controlled temperature



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	12,0 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	5,1 g/dm ³
Açúcar Sugar	4,8 g/l
Ph Ph	3,34



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Citrico Citric
Aroma Aroma	Floral com nuances de Banana Floral with nuances of Banana
Sabor Flavour	Acidez Acidity
Prova Final Aftertaste	Deliciosa acidez e uma fruta elegante Delicious acidity and elegant fruit



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com aperitivos e pratos de peixe. Consumir entre 8-10°C
Combines with appetizers and fish dishes. Consume between 8-10°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:32cm/L:15cm/ C:22.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	100 caixas
Por Fiada Per course	25 caixas
Peso Bruto Gross Weight	750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.502.358/ C:15.601.878.502.355

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RABELO TAWNY | PORT RABELO TAWNY



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinta Barroca

Tinta Roriz, Touriga Franca and Tinta Barroca



Vinificação | Winemaking

Receção com esmagamento e com desengace, fermentação maceração pelicular

Crushing and destemming reception, fermentation skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

3,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

110 g/l

Ph | Ph

3,42



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos | Dry fruits

Sabor | Flavour

Boa estrutura, final longo | Good structure, long finish

Prova Final | Aftertaste

Boa estrutura e persistência | Good structure and persistence



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 16-18°C

Consume between 16-18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

6 garrafas

Dimensões | Dimensions

A:28,5cm/L:16cm/ C:24.5cm

Peso Bruto | Gross Weight

7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

105 caixas

Por Fiada | Per course

21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.689 / C:15.601.878.501.686

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RABELO RUBY | RUBY PORT RABELO



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Recomendadas

Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular com temperatura controlada (22-25°C) e remontagens frequentes.

Reception with destemming, fermentation, skin maceration with controlled temperature (22-25°C) and frequent reassembly



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

19 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

100 g/l

Ph | Ph

3,72



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Rubi | Ruby

Aroma | Aroma

Frutos vermelhos | Red fruits

Sabor | Flavour

————— | —————

Prova Final | Aftertaste

Um vinho complexo e rico | A complex and rich wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18°C

Consume between 18°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:28,5cm/L:16cm/ C:24,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 105 caixas

Por Fiada | Per course 21 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.672 / C:15.601.878.501.679

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RABELO WHITE | WHITE PORT RABELO



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Recomendadas
Recommended



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento e com desengace, fermentação em cuba de inox com remontagens programadas com maceração pelicular

Reception without crushing and destemming, fermentation in stainless steel vats with programmed pumping over with skin maceration



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	19 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	3,2 g/dm ³
Açúcar Sugar	107 g/l
Ph Ph	3,54



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Palha Straw
Aroma Aroma	Aveludado; nota de frutos secos e mel Velvety; note of dried fruit and honey
Sabor Flavour	Rico e com boa estrutura Rich and with good structure
Prova Final Aftertaste	Um vinho quente e aveludado A mellow and velvety wine



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Servir com rodela de laranja e Gelo; Consumir entre 12-14°C
Serve with orange slice and ice; Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75 Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,2 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	6 garrafas
Dimensões Dimensions	A:28,5cm/L:16cm/ C:24.5cm
Peso Bruto Gross Weight	7,20 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	105 caixas
Por Fiada Per course	21 caixas
Peso Bruto Gross Weight	787,5 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.696 / C:15.601.878.501.693

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO RABELO 10 ANOS | 10 YEARS PORT RABELO

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro
Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,70 g/dm³

Açúcar | Sugar

103 g/l

Ph | Ph

3,51

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Perfumado, um grande néctar | Scented, a great nectar

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,45 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions A:32cm/L:25 cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 17.4 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 50 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.542 / C:15.601.878.501.549

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

CONDE GUIÃO TINTO | RED WINE CONDE GUIÃO

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Do Douro | Do Douro

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Tinta Roriz, Touriga Nacional e Touriga Franca

Tinta Roriz, Touriga Nacional and Touriga Franca

**Vinificação | Winemaking**

Receção de vinhas selecionadas, uvas muito maduras; com desengace total; Fermentação prolongada e com ligeira maceração alcoólica.

Reception of selected vines, very ripe grapes; with total destemming; Prolonged fermentation and slight alcoholic maceration.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol 15,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity 6,1 g/dm³

Açúcar | Sugar < 0,6 g/l

Ph | Ph 3,54

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color Rubi | Ruby

Aroma | Aroma Fruta Preta | Black Fruit

Sabor | Flavour Encorpado | full-bodied

Prova Final | Aftertaste Sabor encorpado com tanins macios, vinho tinto sem estágio em madeira
Full-bodied flavor with soft tannins, red wine without aging in wood



Armazenamento | Storage Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Combina com carnes vermelhas e queijos. Consumir entre 6-8°C

Combines with red meats and cheeses. Consume between 6-8°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,42 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions A:35 cm/L:20,5cm/ C:28cm

Peso Bruto | Gross Weight 8,52 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course ---caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.958 / C:5.601.878.500.958

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

CONDE GUIÃO RESERVA BRANCO | WHITE RESERVE CONDE GUIÃO



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Do Douro | Do Douro

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Fernão Pires e Viosinho | Fernão Pires and Viosinho



Vinificação | Winemaking

Receção sem esmagamento nem desengace; Fermentação a temperatura controlada de 12-14°C; Vinificação 50% Barrica de Carvalho Francês Nova e 50% Barrica de Carvalho Francês usado.

Reception without crushing or destemming; Fermentation at a controlled temperature of 12-14°C; Vinification 50% New French Oak Barrel and 50% used French Oak Barrel.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

13,5% Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,5 g/dm³

Açúcar | Sugar

< 0,6 g/l

Ph | Ph

3,37



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

— — — | — — —

Aroma | Aroma

Aroma discreto a cítricos | Discreet citrus aroma

Sabor | Flavour

Aromático | Aromatic

Prova Final | Aftertaste

Casca de laranja, em perfeito equilíbrio com leves notas tostadas de barrica francesa, perfil aromático delicioso. | Orange peel, in perfect balance with light toasted French barrel notes, delicious aromatic profile



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 12-14°C | Consume between 12-14°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,42 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 6 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 8,52 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 100 caixas

Por Fiada | Per course — caixas

Peso Bruto | Gross Weight 750 kg

Código de Barras | Bar code: G: / C:

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO CONDE DE GUIÃO TAWNY 10 ANOS | 10 YEARS CONDE DE GUIÃO TAWNY PORT

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Porto | Port

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro
Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region

**Vinificação | Winemaking**

Receção com desengace, fermentação maceração pelicular e com remontagens e temperatura controlada

Reception with destemming, fermentation, skin maceration and pumping over and controlled temperature

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

20 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,7 g/dm³

Açúcar | Sugar

103 g/l

Ph | Ph

3,51

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Aloirado | Auburn

Aroma | Aroma

Frutos secos com características da idade | Dried fruits with age characteristics

Sabor | Flavour

Agradável; Aroma de boca perlongado | Pleasant; Long-lasting mouth aroma

Prova Final | Aftertaste

Perfumado, um grande néctar | Scented, a great nectar

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 18-20°C

Consume between 18-20°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,50 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

12kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

—caixas

Por Fiada | Per course

—caixas

Peso Bruto | Gross Weight

—kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.781 / C:25.601.878.500.785

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PORTO CONDE DE GUIÃO WHITE 10 ANOS | WHITE 10 YEARS CONDE DE GUIÃO PORT



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Porto Port
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na região Demarcada do Douro e Fernão Pires
Authorized grape varieties in the Demarcated Douro and Fernão Pires



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação com curtimenta.
Reception with destemming, fermentation with tanning.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	20,0% Vol.
Acidez Total Total Acidity	4,5 g/dm ³
Açúcar Sugar	100 g/l
Ph Ph	3,06



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Ouro Gold
Aroma Aroma	Do tipo floral, camomila, flor de laranjeira, mel Floral type, chamomile, orange blossom, honey
Sabor Flavour	Paladar adorado, glicerinado, fruta madura, fresco, sabor gordo e persistente Sweet taste, glycerin, ripe fruit, fresh, plump and persistent flavor
Prova Final Aftertaste	Perfumado, um Grande Nectar Scented, a Great Nectar



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 18-20°C
Consume between 18-20°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,50Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	12 garrafas
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	12 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	— caixas
Por Fiada Per course	— caixas
Peso Bruto Gross Weight	— kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.500.880 / C:25.601.878.500.884

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

JEAN MARIE BOOMPUTTE | JEAN MARIE BOOMPUTTE

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Espumante Meio-seco | Medium-dry sparkling wine

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Arinto e Viosinho

Arinto and Viosinho

**Vinificação | Winemaking**

Sem esmagamento e sem desengace, fermentação Bica-aberta com prévia maceração pelicular. Without crushing and without destemming, open-spout fermentation with prior skin maceration.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

4,0 g/l

Ph | Ph

3,34

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Citrino | Citrus

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertast

Vinho com aroma de boca perlage persistente

Wine with persistent perlage mouth aroma

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 6-8°C

Consume between 6-8°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

3 garrafas

Dimensões | Dimensions A:10cm/L:22,5cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

3,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

128 caixas

Por Fiada | Per course

— caixas

Peso Bruto | Gross Weight

480 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.521.007 / C:35.601.878.521.008

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

JEAN MARIE BOOMPUTTE | JEAN MARIE BOOMPUTTE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Espumante Bruto | Raw sparkling wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Arinto e Viosinho

Arinto and Viosinho



Vinificação | Winemaking

Sem esmagamento e sem desengace, fermentação Bica-aberta com prévia maceração pelicular.

Without crushing and without destemming, open-spout fermentation with prior skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,3 g/dm³

Açúcar | Sugar

8,8 g/l

Ph | Ph

4,3



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Citrino | Citrus

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertast

Vinho com aroma de boca perlage persistente

Wine with persistent perlage mouth aroma



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C

Consume between 6-8°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 3 garrafas

Dimensões | Dimensions A:10cm/L:22,5cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight 3,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

128 caixas

Por Fiada | Per course

— caixas

Peso Bruto | Gross Weight

480 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.521.205 / C:35.601.878.521.206

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

FONTE DO REI | FONTE DO REI



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Espumante Meio-seco | Medium-dry sparkling wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Arinto e Viosinho

Arinto and Viosinho



Vinificação | Winemaking

Sem esmagamento e sem desengace, fermentação Bica-aberta com prévia maceração pelicular.

Without crushing and without destemming, open-spout fermentation with prior skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,8 g/dm³

Açúcar | Sugar

40 g/l

Ph | Ph

3,34



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Citrino | Citrus

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertast

Vinho com aroma de boca perlage persistente

Wine with persistent perlage mouth aroma



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C

Consume between 6-8°C



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

3 garrafas

Dimensões | Dimensions A:10cm/L:22,5cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

3,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

128 caixas

Por Fiada | Per course

— caixas

Peso Bruto | Gross Weight

480 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.521.007 / C:35.601.878.521.008

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

FONTE DO REI | FONTE DO REI



Origem | Origin

Produto Product	Caves Santa Marta
Classe Class	Espumante Bruto Raw sparkling wine
Região Region	Douro Douro



Castas | Grapes

Arinto e Viosinho
Arinto and Viosinho



Vinificação | Winemaking

Sem esmagamento e sem desengace, fermentação Bica-aberta com prévia maceração pelicular.
Without crushing and without destemming, open-spout fermentation with prior skin maceration.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool Alcohol	12,0 % Vol.
Acidez Total Total Acidity	4,3 g/dm ³
Açúcar Sugar	8,8 g/l
Ph Ph	3,43



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor Color	Citrino Citrus
Aroma Aroma	Frutado Fruity
Sabor Flavour	Fresco Fresh
Prova Final Aftertast	Vinho com aroma de boca perlage persistente Wine with persistent perlage mouth aroma



Armazenamento | Storage Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir entre 6-8°C
Consume between 6-8°C



Enólogo | Winemaker Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade Capacity	0,75Lts
Dimensões Dimensions	
Peso Bruto Gross Weight	1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades Quantities	3 garrafas
Dimensões Dimensions	A:10cm/L:22,5cm/ C:32.5cm
Peso Bruto Gross Weight	3,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades Quantities	128 caixas
Por Fiada Per course	— caixas
Peso Bruto Gross Weight	480 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.521.205 / C:35.601.878.521.206

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal
Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311
E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

PENAGOYAM | PENAGOYAM

**Origem | Origin**

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Espumante | Sparkling wine

Região | Region

Douro | Douro

**Castas | Grapes**

Arinto e Viosinho

Arinto and Viosinho

**Vinificação | Winemaking**

Receção com esmagamento e co desengace, fermentação ligeira curtimenta a 20-22°C.

Reception with crushing and destemming, light tanning fermentation at 20-22°C.

**Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters**

Álcool | Alcohol

12,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

5,25 g/dm³

Açúcar | Sugar

1,0 g/l

Ph | Ph

3,51

**Notas de Prova | Tasting Notes**

Cor | Color

Granada | Garnet

Aroma | Aroma

Frutado | Fruity

Sabor | Flavour

Macio | Soft

Prova Final | Aftertast

Vinho com aroma de boca perlage persistente

Wine with persistent perlage mouth aroma

**Armazenamento | Storage**

Em local fresco e seco | In a cool, dry place

**Sugestões de Consumo | Serving Suggestions**

Consumir entre 6-8°C

Consume between 6-8°C

**Enólogo | Winemaker**

Eng.º Euclides Cunha Lázaro

**Embalagem e Logística | Packing and Logistics****Garrafa | Bottle**

Capacidade | Capacity

0,75Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,25 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

3 garrafas

Dimensões | Dimensions A:10cm/L:22,5cm/ C:32,5cm

Peso Bruto | Gross Weight

3,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

128 caixas

Por Fiada | Per course

— caixas

Peso Bruto | Gross Weight

480 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.523.100 / C:35.601.878.523.101

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

AGUARDENTE ALQUITARRA | ALQUITARRA BRANDY



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Aguardente Bagaceira Velha | Old Bagaceira Brandy

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes



Vinificação | Winemaking



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

42,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

— g/dm³

Açúcar | Sugar

— g/l

Ph | Ph

—



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Dourado Velho | Old Golden

Aroma | Aroma

Quente e prenunciado a Bagaço | Warm and foreshadowed Bagasse

Sabor | Flavour

Aveludado | Velvety

Prova Final | Aftertast

Uma aguardente pronunciada com bastante personalidade
A pronounced brandy with a lot of personality



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir à temperatura ambiente

Consume at room temperature



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,35Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,100 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 13,2 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 40 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 528 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.720.301 / C: _____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

AGUARDENTE TEMPUS | TEMPUS BRANDY



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Aguardente Vinica | Brandy

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace total e extração das grainhas, fermentação de bica-aberta após colheita precoce; destilação fracionada com separação das cabeças e caudas.

Reception with total destemming and extraction of seeds, fermentation of open-spout after early harvest; fractional distillation with separation of heads and tails.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

40,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

_____ g/dm³

Açúcar | Sugar

_____ g/l

Ph | Ph



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Dourado | Golden

Aroma | Aroma

Intenso | Intense

Sabor | Flavour

_____ | _____

Prova Final | Aftertast

_____ | _____



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir à temperatura ambiente

Consume at room temperature



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,50Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

1,50 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight

18 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

30 caixas

Por Fiada | Per course

10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

540 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.720.455 / C:_____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

AGUARDENTE TEMPUS | TEMPUS BRANDY



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Aguardente Vinica | Brandy

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace total e extração das grainhas, fermentação de bica-aberta após colheita precoce; destilação fracionada com separação das cabeças e caudas.

Reception with total destemming and extraction of seeds, fermentation of open-spout after early harvest; fractional distillation with separation of heads and tails.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

40,0 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

_____ g/dm³

Açúcar | Sugar

_____ g/l

Ph | Ph



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Dourado | Golden

Aroma | Aroma

Intenso | Intense

Sabor | Flavour

_____ | _____

Prova Final | Aftertast

_____ | _____



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Consumir à temperatura ambiente

Consume at room temperature



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,35Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 1,100 kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities 12 garrafas

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight 13,2 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities 40 caixas

Por Fiada | Per course 10 caixas

Peso Bruto | Gross Weight 528 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.720.400 / C:_____

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

AZEITE CAVES SANTA MARTA | CAVES SANTA MARTA OLIVE OIL



Origem | Origin

Produto | Product

Azeite-Caves Santa Marta | Caves Santa Marta Olive Oil

Designação | Designation

Azeite Virgem Extra | Extra Virgin Olive Oil

Região | Region

Douro | Douro

Lote | Lot Number

L - CSM021

Ano de colheita | Harvest Year

2021



Análise Físico-Química | Chemical Physical Analysis

Ácidos gordos livres | Free fatty acids

0,22

Avaliação Organolética | Organoleptic Evaluation

Azeite Virgem Extra
Extra Virgin Olive Oil

K₂₃₂ | K₂₃₂

1,87

Índice de Peróxidos | Peroxide Index

9,3



Validade / Longevidade | Validity / Longevity

24 meses | 24 months



Armazenamento | Storage

Conservar ao abrigo da luz e do calor
Keep away from light and heat

Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity 0,50 Lts

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities caixa

Dimensões | Dimensions

Peso Bruto | Gross Weight — kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities — caixas

Por Fiada | Per course — caixas

Peso Bruto | Gross Weight — kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.501.337

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt



CAVES SANTA MARTA

CAVES SANTA MARTA

Desde 1959

LAPADAS FRISANTE BRANCO | LAPADAS SPARKLING WHITE



Origem | Origin

Produto | Product

Caves Santa Marta

Classe | Class

Vinho Frisante | Sparkling Wine

Região | Region

Douro | Douro



Castas | Grapes

Castas autorizadas na Região Demarcada do Douro

Authorized grape varieties in the Douro Demarcated Region



Vinificação | Winemaking

Receção com desengace, fermentação de bica-aberta e temperatura controlada.

Receiving with destemming, fermentation of open-spout and temperature controlled.



Parâmetros Analíticos | Analytical Parameters

Álcool | Alcohol

9,5 % Vol.

Acidez Total | Total Acidity

4,4 g/dm³

Açúcar | Sugar

22,0 g/l

Ph | Ph

3,26



Notas de Prova | Tasting Notes

Cor | Color

Cor Citrino | Citrine Color

Aroma | Aroma

Cítrico | Citric

Sabor | Flavour

Fresco | Fresh

Prova Final | Aftertaste

Leve e fresco | Light and Fresh



Armazenamento | Storage

Em local fresco e seco | In a cool, dry place



Sugestões de Consumo | Serving Suggestions

Combina com grelhados, saladas e aperitivos; Consumir entre 6 - 8°C.

Combines with grills, salads and appetizers; Consume between 6 - 8°C.



Enólogo | Winemaker

Eng.º Euclides Cunha Lázaro



Embalagem e Logística | Packing and Logistics

Garrafa | Bottle

Capacidade | Capacity

0,25Lts

Dimensões | Dimensions

A:13,4cm / D:5,7cm

Peso Bruto | Gross Weight

0,272kg

Caixa | Case

Quantidades | Quantities

12 latas

Dimensões | Dimensions

A:14,4 cm/L:16,6 cm/ C:21.7cm

Peso Bruto | Gross Weight

6,75 kg

Paleta | Pallet

Quantidades | Quantities

192 caixas

Por Fiada | Per course

24 caixas

Peso Bruto | Gross Weight

662 kg

Código de Barras | Bar code: G:5.601.878.502.051 / C:25.601.878.502.055

Apartado 50 | 5031-909 Santa Marta de Penaguião | Douro - Portugal

Tel.: +351 254 810 313 | Fax: +351 254 810 311

E-mail: geral@cavessantamarta.pt