

MERIDIANUS

COLHEITA BRANCO 2023

Região / Region: DOC Douro
Localidade / Adress: Soutelo do Douro

Tipo: Branco / Type: White
Longevidade: 5 anos / Longevity: 5 years

Castas/Grape Varieties: Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho
Vindima manual, em cubas de inox com temperatura controlada

Harvest: manual, fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature

Estágio: em garrafa
Ageing: on bottle

Nota de Provas: cor citrina, aroma intenso com predominância para os aromas tropicais e fruta branca. Na boca é fresco e volumoso. Final de boca é elegante, doce e muito persistente. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente fresco e seco. Servir frio, simples, a acompanhar saladas, pratos de peixe ou carnes brancas.

Taste: citrus colour, intense aroma with a predominance of tropical aromas and white fruit. In the mouth it is fresh and voluminous. The finish is elegant, sweet and very persistent. During storage, the bottle should be kept horizontally, away from light in a cool and dry environment.
To be served on this own, or with salads, fish dishes and white meats.

Álcool: 12,5% / Alcohol: 12,5%
Temperatura / Temperature: 6°C / 8°C

EAN Garrafa / EAN Bottle: 5600746943118
EAN Caixa / EAN Box: 65600746943110

Garrafas por Caixa / Bottles per box: 6
Caixas por palete / Boxes per pallet: 96
Caixas por nível / Boxes per level: 12
Número de níveis / Number of levels: 8

Lote: 37770

Peso por Caixa / Weight per Box: 7,0 Kg
Peso por palete / Weight per pallet: 684Kg

Capacidade por garrafa / Capacity per bottle: 750 ml
Dimensões da Caixa / Box Dimensions: 30,2 cm x 24,6 cm x 16,4 cm



Rua do Outeiro n.º5
5130-406 Soutelo do Douro
eptus@eptus.pt
+351 934 093 213
eptus.pt

MERIDIANUS

COLHEITA TINTO 2022

Região / Region DOC Douro
Localidade / Adress: Soutelo do Douro

Tipo: Tinto / Type: Red
Longevidade: 10 anos / Longevity: 10 years

Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

Vindima manual, em cubas de inox com temperatura controlada
Harvest: manual, fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature

Estágio: em garrafa
Ageing: on bottle

Nota de Provas: De cor vermelha ruby e aromas intensos com evidências aromáticas a frutos vermelhos. Na boca é suave e volumoso. Apresenta um bom equilíbrio entre a acidez e o álcool, o que lhe confere frescura e um agradável final de boca. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente fresco e seco. Sugerimos que este vinho acompanhe pratos de massas ou carnes vermelhas.

Taste: Ruby red in colour and intense aromas with aromatic evidence of red fruits. In the mouth it is smooth and voluminous. It has a good balance between acidity and alcohol, which gives it freshness and a pleasant aftertaste. During storage, bottle should be kept horizontally, away from light in a cool and dry environment. We suggest this wine accompaniment to rich pasta sauces or red meat dishes.

Álcool: 14,0% / Alcohol: 14,0%
Temperatura/ Temperature: 16°C/18°C

EAN Garrafa/EAN Bottle: 5600746943095
EAN Caixa/EAN Box: 65600746943097

Garrafas por Caixa / Bottles per box: 6
Caixas por palete / Boxes per pallet: 96
Caixas por nível / Boxes per level: 12
Número de níveis / Number of levels: 8

Lote: 36998

Peso por Caixa / Weight per Box: 7,0 Kg
Peso por palete / Weight per pallet: 684Kg

Capacidade por garrafa / Capacity per bottle: 750 ml
Dimensões da Caixa / Box Dimensions: 30,2 cm x 24,6 cm x 16,4 cm



Rua do Outeiro n.º5
5130-406 Soutelo do Douro
eptus@eptus.pt
+351 934 093 213
eptus.pt

MERIDIANUS

RESERVA TINTO 2022

Região / Region: DOC Douro
Localidade / Adress: Soutelo do Douro

Tipo: Tinto / Type: Red
Longevidade: 10 anos / Longevity: 10 years

Castas / Grape Varieties: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão

Vindima manual, em cubas de inox com temperatura controlada
Harvest: manual, fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature

Estágio: 6 meses em barriga de carvalho Francês
Ageing: 6 months in French oak barrel

Nota de Provas: De cor vermelha e tonalidades violetas, aroma intenso e complexo, com evidência de frutos vermelhos e notas de baunilha. Na boca é suave e volumoso. Apresenta taninos de boa qualidade e uma boa acidez, conferindo a este vinho um bom volume e frescura. O final de boca é elegante e longo. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente fresco e seco. Sugerimos que este vinho acompanhe pratos bem condimentados, como carnes de caça e queijos.

Taste: Red in colour and violet tones, intense and complex aroma, with evidence of red fruits and notes of vanilla.

In the mouth it is smooth and voluminous. It has good quality tannins and good acidity, giving this wine a good volume and freshness. The finish is elegant and long. During storage in the bottle, it should be kept horizontally, away from light, in a cool and dry environment.

We suggest this wine accompaniment to rich pasta sauces or red meat dishes.

Álcool: 14,0% / Alcohol: 14,0%
Temperatura / Temperature: 16°C / 18°C

EAN Garrafa / EAN Bottle: 5600746943101
EAN Caixa / EAN Box: 65600746943103

Garrafas por Caixa / Bottles per box: 6
Caixas por palete / Boxes per pallet: 96
Caixas por nível / Boxes per level: 12
Número de níveis / Number of levels: 8

Lote: 37689

Peso por Caixa / Weight per Box: 7,0 Kg
Peso por palete / Weight per pallet: 684Kg

Capacidade por garrafa / Capacity per bottle: 750 ml
Dimensões da Caixa / Box Dimensions: 30,2 cm x 24,6 cm x 16,4 cm



Rua do Outeiro n.º5
5130-406 Soutelo do Douro
eptus@eptus.pt
+351 934 093 213
eptus.pt

EPTUS

GRANDE RESERVA

TINTO 2021

Região / Region: DOC Douro
Localidade /Adress: Soutelo do Douro

Tipo: Tinto / Type: Red
Longevidade: 15 anos / Longevity: 15 years

Castas / Grape Varieties: Misturas de várias castas/Blend

Vindima manual, em cubas de inox com temperatura controlada
Harvest: manual, fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature

Estágio: 6 meses em barrica de carvalho Francês
Ageing: 6 months in French oak barrel

Nota de Provas: Vinho de cor ruby intenso. Com aromas florais, abaunilhados, especiarias e de fruta preta como por exemplo: ameixa e cereja. Na boca é intenso, suave, denso, com taninos de qualidade e madeira bem integrada. O equilíbrio entre a acidez e o álcool torna o vinho muito elegante. O final de boca é muito longo, fresco e harmonioso. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente fresco e seco. Sugerimos que este vinho acompanhe pratos de carne vermelha, de caça, queijos fortes...

Taste: Intense ruby-coloured wine. With floral, vanilla, spice and black fruit aromas such as: plum and cherry. In the mouth it is intense, smooth, dense, with quality tannins and well-integrated wood. The balance between acidity and the alcohol makes the wine very elegant. The aftertaste is very long, fresh and harmonious. During storage in the bottle, it should be kept horizontally, away from light, in a cool and dry environment. We suggest that this wine accompany red meat dishes, game dishes and strong cheeses...

Álcool: 14,0% / Alcohol:14,0%
Temperatura / Temperature: 16°C / 18°C

EAN Garrafa / EAN Bottle: 5600746943040
EAN Caixa / EAN Box: 65600746943042

Garrafas por Caixa / Bottles per box: 6
Caixas por palete / Boxes per pallet:: 96
Caixas por nível / Boxes per level: 12
Número de níveis / Number of levels: 8

Lote: 34233

Peso por Caixa/Weight per Box: 9,0 Kg
Peso por palete/ Weight per pallet: 684Kg

Capacidade por garrafa / Capacity per bottle: 750 ml



Rua do Outeiro n.º5
5130-406 Soutelo do Douro
eptus@eptus.pt
+351 934 093 213
eptus.pt

EPTUS

GRANDE RESERVA

TINTO 2021

Região / Region: DOC Douro
Localidade / Adress: Soutelo do Douro

Tipo: Tinto / Type: Red
Longevidade: 15 anos / Longevity: 15 years

Castas / Grape Varieties: Misturas de várias castas/Blend

Vindima manual, em cubas de inox com temperatura controlada
Harvest: manual, fermentation in stainless steel vats, with controlled temperature

Estágio: 6 meses em barrica de carvalho Francês
Ageing: 6 months in French oak barrel

Nota de Provas: Vinho de cor ruby intenso. Com aromas florais, abaunilhados, especiarias e de fruta preta como por exemplo: ameixa e cereja. Na boca é intenso, suave, denso, com taninos de qualidade e madeira bem integrada. O equilíbrio entre a acidez e o álcool torna o vinho muito elegante. O final de boca é muito longo, fresco e harmonioso. Durante a conservação em garrafa, esta deverá ser mantida horizontalmente, ao abrigo da luz, em ambiente fresco e seco. Sugerimos que este vinho acompanhe pratos de carne vermelha, de caça, e queijos fortes.

Taste: Intense ruby-coloured wine. With floral, vanilla, spice and black fruit aromas such as: plum and cherry. In the mouth it is intense, smooth, dense, with quality tannins and well-integrated wood. The balance between acidity and the alcohol makes the wine very elegant. The aftertaste is very long, fresh and harmonious. During storage in the bottle, it should be kept horizontally, away from light, in a cool and dry environment. We suggest that this wine accompany red meat dishes, game dishes and strong cheeses.

Álcool: 14,0% / Alcohol: 14,0%
Temperatura / Temperature: 16°C / 18°C

EAN Garrafa / EAN Bottle: 5600746943064

Garrafas por Caixa / Bottles per box: 1
Caixas por palete / Boxes per pallet: 180
Caixas por nível / Boxes per level: 18
Número de níveis / Number of levels: 10

Lote: 34233

Peso por Caixa/Weight per Box: 4,0 Kg
Peso por palete/ Weight per pallet: 732Kg

Capacidade por garrafa/Capacity per bottle: 1500 ml
Dimensões da Caixa/Box Dimensions: 39,6 cm x 13,4 cm x 12,6 cm



Rua do Outeiro n.º5
5130-406 Soutelo do Douro
eptus@eptus.pt
+351 934 093 213
eptus.pt