



Poças Rosé 2022

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem lagosta, salmão fumado, camembert e brie

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
40% Touriga Nacional, 60% Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:
20-25 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração

ENVELHECIMENTO:
Em cubas de aço inox por 9 meses, com “bâtonnage” das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2023

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Rosado

AROMA:
Boa intensidade aromática, com notas florais e frutos silvestres

PALADAR:
Equilibrado, com boa mineralidade e frescura. Final fresco e persistente

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,60 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,40

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 15,50 x 23,40 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,80 / 4,60

VOLUME:
(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085003686

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
35601085003687