



# Poças Rosé 2024

## 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:**

70% Tinta Roriz, 30% Touriga Nacional

**IDADE DAS VINHAS:**

10-20 Anos

**TIPO DE SOLO:**

Xisto

**VINDIMAS:**

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**

Fermentação a temperatura controlada

**ENVELHECIMENTO:**

Em cubas de aço inox até ao engarrafamento

**ENGARRAFAMENTO:**

2025

**ENÓLOGO:**

André Pimentel Barbosa

### 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:**

12,80 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

<0,60 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

6,30 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,32

### CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

**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

**ITF:**

35601085003687

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204216910