



Poças Rosé 2025

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:
2026

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:
6,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,45

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 22,40 x 14,90 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 6,90 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 24

EAN:
5601085003686

ITF:
35601085003687

CÓDIGO PAUTAL:
2204216903