



# Poças Tinto 2022

## DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas, este vinho tinto incorpora boa intensidade aromática com notas de fruta vermelha madura, apresentando frescura e bom equilíbrio

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem carne de vaca em churrasco, vitela assada, lasanha de carne, ravioli, ragu, steak and kidney pie*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

**ORIGEM:**  
Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**  
50% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca

**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 maceração prolongada

**ENVELHECIMENTO:**  
20% do lote estagiou em barrica de segundo ano de carvalho Francês

**ENGARRAFAMENTO:**  
2024

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Tinto

**AROMA:**  
Intenso, com perfil de fruto do bosque

**PALADAR:**  
Bem equilibrado, fresco com fruta vermelha bem vincada e um subtil toque de especiaria

### PRÉMIOS

89 points Wine Enthusiast

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
13,30 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
<0,60 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,00 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,78

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

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

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 7,10 / 4,50

**VOLUME:**  
(L) 4,50

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

**EAN:**  
5601085000685

**ITF:**  
35601085003663

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX12)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 23,50 x 31,50 x 30,10

**PESO (BRUTO / NET):**  
(kg) 14,02 / 8,98

**VOLUME:**  
(L) 9,00

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
(L) 9,00

**EAN:**  
5601085000685

**ITF:**  
45601085001147

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204216990