



Poças Tinto 2023

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:
2025

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

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

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,1 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,74

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) 7,10 / 4,50

VOLUME:
(L) 4,50

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

EAN:
5601085000685

ITF:
35601085003663

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990

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

ITF:
45601085001147