



Poças Reserva Tinto 2016

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Cima Corgo, Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas na Régua, este vinho tinto é elegante e sofisticado, com aromas de fruta preta, baunilha e especiarias

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem ossobuco, rabo de boi, tripas à moda do porto

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Ervedosa do Douro (Cima Corgo),
Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz, Tinta Barroca

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada
com maceração prolongada

ENVELHECIMENTO:

Estagiou durante 12 meses em barricas
de carvalho francês "Allier" com 300
Litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:

2018

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Fruta preta, compota e especiarias

PALADAR:

Vinho de elevada concentração, sedoso
e elegante com acidez equilibrada.
Encorpado, com notas de fruta preta e
especiarias, com um final longo e
persistente

PRÉMIOS

92 pontos Robert Parker
92 pontos Wine Enthusiast
89 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

14,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,67

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 22,60 x 15,60 x 33,40

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,85 / 4,46

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

4 / 24

EAN:

5601085002788

CÓDIGO PAUTAL:

2204216990

ITF:

35601085002789

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 31,50 x 24,50 x 32,50

PESO (BRUTO / NET):

(kg) 15,70 / 8,98

VOLUME:

(L) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

4 / 24

EAN:

5601085002788

CÓDIGO PAUTAL:

2204216990

ITF:

45601085002788