



Poças Reserva Tinto 2017

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Cima Corgo e Douro Superior, resultando num vinho elegante e sofisticado, com aromas de fruta madura, compota e especiarias

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem ossobuco, rabo de boi e 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:

Em barricas novas de carvalho Francês
"Allier" com 300 litros de capacidade
por 12 meses

ENGARRAFAMENTO:

2019

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Intenso e impactante, com toque de
especiarias

PALADAR:

Vinho de perfil longo, com notas de
compota e muito frutado. Final suave e
aveludado

PRÉMIOS

91+ Robert Parker
93 pontos Wine Enthusiast
90 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

14,00 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,40 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,64

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(kg) 15,70 / 8,98

VOLUME:

(L) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 10

EAN:

854355003298

CÓDIGO PAUTAL:

2204216990

ITF:

45601085003295