



Poças Reserva Tinto 2019

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:
2021

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

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

90 pontos Robert Parker
93 pontos Wine Enthusiast
91 pontos James Suckling

ANÁLISES

ÁLCOOL:
14,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,60 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,62

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 22,60 x 15,60 x 33,40

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 8,06 / 4,46

VOLUME:
(L) 4,50

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

EAN:
5601085004553

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990

ITF:
35601085004554