



Poças 10 Years Old White

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto Branco de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco e cuja média de idades é de 10 Anos

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem gouda fumado ou variadas sobremesas como molotof, bolo de laranja, crème brûlée. Pode servir-se como cocktail com gelo e água tônica

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto Branco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

Códega, Rabigato, Viosinho, Malvasia
Fina

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura
controlada, interrompida por adição de
aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em cascos de carvalho por um período
nunca inferior a 10 anos. Evolui por
oxidação à semelhança dos Vinhos do
Porto com idade

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o
cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Âmbar

AROMA:

Amêndoa, mel, fruta desidratada,
caramelo, laranja e tosta

PALADAR:

Sedoso, envolvente e muito elegante,
revelando notas de caramelo e fumado

PRÉMIOS

88-90 pontos Robert Parker
90 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,26 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

108,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,53 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,30

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,30 x 17,80 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
6 / 19

EAN:

5601085003105

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085003106