



# 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

**ENÓLOGO:**

André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**

Jorge Manuel Pintão

### 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

### CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

### 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