



# Poças 20 Years Old Tawny

## VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 20 Anos

*Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 18°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Aloirado doce – Tawny 20 Anos

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

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

**CASTAS:**

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

**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:**

Creriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 20 anos

**ENGARRAFAMENTO:**

No momento de ser expedido para o cliente

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**

Castanho aloirado

**AROMA:**

Intenso e delicado, frutos secos e baunilha

**PALADAR:**

Requintado, harmonioso, longo e persistente

### PRÉMIOS

90 pontos Wine Enthusiast

93 pontos Wine Spectator

94 pontos For The Love of Port

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,50 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

133,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

4,78 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,31

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 25,00 x 31,00 x 33,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 11,18 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

5 / 11

**EAN:**

5601085010066

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085060116