



Poças 30 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 30 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 30 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:

Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 30 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 concentrado, com toque de mel e frutos secos

PALADAR:

Concentrado e macio, denotando um bom equilíbrio entre doçura e a acidez típica dos vinhos com idade. Envolve e com um final longo

PRÉMIOS

94 pontos Robert Parker
93 pontos Wine Enthusiast
94 pontos Wine Spectator
94 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,88 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

134,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,90 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,30

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:

5601085010158

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085150107