



Poças 40 Years Old Tawny

VINHO DO PORTO

Elaborado a partir dos melhores lotes de vinhos envelhecidos em barricas de carvalho, este néctar impressiona pela sua notável riqueza aromática, e espelha a excelente qualidade e o carácter único dos Tawny velhos, verdadeiras raridades no universo dos vinhos generosos

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 40 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 seleccionadas 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 barricas com cerca de 550 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Âmbar com tons esverdeados

AROMA:

Intenso e muito complexo, revelando um carácter madeirizado e fumado elegante

PALADAR:

Denso e redondo na boca, rico em aromas de frutos secos que perduram longamente

PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast

95 pontos Wine Spectator

94 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,82 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

130,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,98 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,31

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 25,00 x 31,00 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 11,18 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 11

EAN:

5601085010165

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085160106