



Poças Branco 2019

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas (600 m) da Quinta de Vale de Cavalos, numa área de solo marcada pela transição entre xisto e granito, para lhe assegurar frescura. O estágio em barrica de carvalho francês de segundo ano confere-lhe complexidade e estrutura

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem massada de garoupa, arroz de marisco, bacalhau à brás, risotto de espargos

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
25% Códega, 25% Rabigato, 25%
Gouveio, 25% Viosinho

IDADE DAS VINHAS:
10-20 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
30% do lote estagiou 6 meses em
barricas de segundo ano de 300 litros
de capacidade, com "bâtonnage" das
borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2020

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo palha

AROMA:
Intenso, frutado, com notas cítricas e
vegetais de espargo verde

PALADAR:
Muito envolvente, com carácter
ligeiramente salino e madeira muito
bem integrada. Notas de espargos
verdes com toque de madeira

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6,10 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,22

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 16,00 x 23,60 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,40 / 4,46

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085003655

CÓDIGO PAUTAL:
2204213890

ITF:
35601085003656