



Poças Colheita 2000

VINHO DO PORTO

Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita, envelhecido em casco durante pelo menos sete anos. Neste processo, os aromas jovens, frescos e frutados, evoluem para um bouquet complexo e elegante, bem combinado por uma textura aveludada e um final persistente

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como tarte de amêndoa, tarte de leite condensado, bolo inglês e queijo da ilha, gouda fumado, charutos. Servir a 18°C/64°F ou ligeiramente fresco. Quando engarrafado este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Porto Colheita

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

Field blend

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 7 anos. Evolui por
oxidação à semelhança dos Vinhos do
Porto com idade, apresentando as
características únicas do ano de
colheita

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o
Cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA *

COR:

Tinto aloirado

AROMA:

Casca de laranja e iodo, fruta
cristalizada, damasco, ameixa e tâmara

PALADAR:

Envolvente e fino na boca, com ligeira
presença de iodo. Final seco e elegante

PRÉMIOS

90 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

20,13 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

126,70 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,16 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,40

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 11

EAN:

5601085000593

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085590002

* Updated in December 2019