



Poças Colheita 2004

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 crème brûlée, tarte de maçã, pastel de nata, chocolate de leite, rabanadas, Christmas pudding. 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

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Âmbar escuro

AROMA:

Notas de especiaria

PALADAR:

Envolvente e fresco, com apontamentos de fruta desidratada e acácia, e com um final longo e persistente

AWARDS

90 points Robert Parker
93 points Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,63 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

132,0 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,72 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,46

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,30 x 17,80 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 19

EAN:

5601085003310

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085003311