

# Poças Colheita 2009

## 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:**

Vermelho com laivos âmbar

**AROMA:**

Caramelo com alguma fruta vermelha. Notas de cacau, fruto seco, tâmara, damasco e ligeira canela

**PALADAR:**

Boca com muita intensidade. Elegante, com caramelo, fruto seco, uva passa e maçapão

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,80 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

129,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

4,20 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,45

### 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:**

5601085003327

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085003328