



Poças Colheita 2010

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

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Vermelho acastanhado

AROMA:

Fruto seco, caramelo e cacau

PALADAR:

Longo e sedoso com frescura a equilibrar um final com notas de cacau e avelã

PRÉMIOS

88 pontos Robert Parker
93 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

125,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,36

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 33,00 x 43,00 x 40,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 11

EAN:

5601085003723

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085003724