

Poças Colheita 1992

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

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Aloirado

AROMA:

Doce e elegante, com notas de
baunilha, frutos secos e figos

PALADAR:

Encorpado, com forte presença dos
taninos da uva, bem casados com a
madeira. Final longo e harmonioso

PRÉMIOS

92 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator

ANÁLISES**ÁLCOOL:**

20,33 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

109,40 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,30 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,40

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 11,18 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 11

EAN:

5601085015924

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085015925