



# Poças Late Bottled Vintage 2013

## VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita de elevada qualidade, envelhecido em vasilhas de carvalho e engarrafado no quinto ano após a vindima

*Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, acompanha especialmente bem petit gâteau de chocolate, bolo de brigadeiro, queijo brie e camembert*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Tinto doce – Porto LBV

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

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

**CASTAS:**

Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca,  
Tinto Cão

**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 vasilhas de madeira até ao  
momento de ser engarrafado, no  
quinto ano após a vindima. Segue-se  
um estágio em garrafa até à sua  
colocação no mercado

**ENGARRAFAMENTO:**

2018

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA \*

**COR:**

Rubi

**AROMA:**

Floral, a fruta vermelha e compotada,  
com leves notas de balsâmico

**PALADAR:**

Muito envolvente e equilibrado, com  
leigas notas de cacau

### PRÉMIOS

90 pontos Robert Parker  
90 pontos Wine Enthusiast  
Medalha Ouro, Sommelier Wine  
Awards 2020

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,40 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

116,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

3,74 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,69

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

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

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 8,20 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

5 / 16

**EAN:**

5601085000494

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085000495

\* Atualizado em dezembro de 2019