



Poças Late Bottled Vintage 2018

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:

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 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:

2023

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi

AROMA:

Fruta vermelha com potada e folha de tabaco

PALADAR:

Longo e envolvente e equilibrado, com notas de compota de fruta vermelha

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,1 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

116 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,30 g/L as Tartaric Acid

PH:

3,71

CERTIFICAÇÃO

V-LABEL (VEGAN)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 27,0 x 17,90 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 8,02 / 4,60

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085000494

ITF:

35601085000495

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990