



Poças Lágrima

VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido a partir de castas brancas tradicionais, provenientes das zonas mais quentes e expostas da Região Demarcada do Douro

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pão de ló, salada de frutas, tarte de limão merengada. Também pode ser servido com gelo picado e lima à semelhança de uma caipirinha. Servir fresco (10°C/50°C)

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto Branco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Sabrosa, Murça (Cima Corgo)

CASTAS:

Códega, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina

IDADE DAS VINHAS:

10-20 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 madeira durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diferentes colheitas, estabilização pelo frio e filtração

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo intenso

AROMA:

Muito floral, com aromas a melão, mel e flores do campo

PALADAR:

Fresco, suave e persistente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,10 % VOL

AÇUCAR RESIDUAL:

152,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,60 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,39

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,83 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 19

EAN:

5601085010042

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085040101

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 28,00 x 37,50 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 16,00 / 9,20

VOLUME:

(cm) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 10

EAN:

5601085010042

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

45601085010040