



# Poças Missas

## VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido a partir de castas brancas tradicionais, provenientes das zonas mais quentes e expostas da Região Demarcada do Douro. Esta qualidade é especialmente elaborada para a celebração da Missa

*Sugestão de consumo: Servir muito fresco como aperitivo*

### 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 palha

**AROMA:**

Avelã, fruta cristalizada

**PALADAR:**

Elegante, com boa acidez. Muito delgado na boca

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,30 % VOL

**AÇUCAR RESIDUAL:**

136,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

3,60 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,48

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 26,90 x 17,70 x 27,80

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 7,45 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

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

6 / 19

**EAN:**

5601085018017

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085070108