



Poças Pink

VINHO DO PORTO

Um Vinho do Porto Rosé leve e fresco. Em respeito pela herança dos Portos tradicionais, aplicamos a nossa maestria na criação deste vinho muito aromático, com nuances de frutos silvestres

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem sobremesas frescas como morangos com chantilly e pannacotta de frutos silvestres. Servir fresco (10°C/50°F) ou com gelo

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto - Rosé

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Tabuaço, S. João da Pesqueira (Cima Corgo)

CASTAS:

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

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 cubas de inox

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Rosé

AROMA:

Muito agradável e frutado, com notas de cereja e framboesa

PALADAR:

Fresco, suave, leve e muito frutado

AWARDS

86 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,00 % VOL

AÇUCAR RESIDUAL:

94,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,10 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,43

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 20,40 x 13,90 x 31,80

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,06 / 3,07

VOLUME:

(cm) 3,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 24

EAN:

5601085000173

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085000174