



Poças Quinado

VINHO LICOROSO

O vinho Quinado é cultura do vinho em estado puro, um clássico raro reeditado, muito apreciado no Brasil e nas antigas colónias portuguesas de África. Uma história que começou há mais de 40 anos, quando o antigo provador da casa Poças Júnior, Miguel Pinto Hespagnol, criou o vinho Poças Quinado. Desconhece-se a receita exata, mas sabe-se que é um vinho que mistura as características de um tawny velho com o amargo da quinina e a exuberância aromática de um conjunto de essências que terão sido utilizadas na altura da sua elaboração. O carácter farmacêutico integra a vida deste vinho licoroso, aromatizado e com qualidades terapêuticas contra a malária, advindas da quinina adicionada em doses mínimas, no entanto já nesta altura começou a ser considerado um produto de prazer, muito apreciado como aperitivo, tendo assim adquirido um grande prestígio

Sugestão de consumo: Ideal como aperitivo

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho licoroso

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

ENVELHECIMENTO:

Uma base vínica, aromatizada com essências de plantas e frutos típicos das nossas propriedades

ENGARRAFAMENTO:

2018

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Tinto alourado

AROMA:

De elevada intensidade aromática, com notas de casca de laranja, fumo, folhas de menta, algum químico e avelã tostada

PALADAR:

Encorpado e bem integrado na madeira. Complexo, apontamentos de especiarias e ervas aromáticas. Uma acidez elegante num final longo e seco

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,80 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

134,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,60 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,36

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS1)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 11,50 x 10,50 x 23,80

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 1,10 / 0,52

VOLUME:

(cm) 0,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 19

EAN:

5601085010073

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085010074