



Poças Rosé 2023

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem lagosta, salmão fumado, camembert e brie

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Numão (Douro Superior)

CASTAS:

30% Touriga Nacional, 70% Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:

10-20 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:

Em cubas de aço inox até ao engarrafamento

ENGARRAFAMENTO:

2024

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rosado

AROMA:

Boa intensidade aromática, com notas florais e frutos silvestres

PALADAR:

Equilibrado, com boa mineralidade e frescura. Final fresco e persistente

PRÉMIOS

86 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

12,78 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,45 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,34

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 15,50 x 23,40 x 30,10

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80 / 4,60

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

4 / 24

EAN:

5601085003686

ITF:

35601085003687

CÓDIGO PAUTAL:

2204216910