



Poças Special Reserve Dry White

VINHO DO PORTO

Porto branco com um fino bouquet abauilhado, com fermentação cuidadosamente interrompida entre o 3º e o 4º dia, para um vinho mais seco, com final profundamente fresco e longo

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem amêndoas torradas com sal, patê de cogumelos e frutos secos. Pode ser servido como cocktail com gelo e água tônica

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Vinho do Porto Branco Seco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Sabrosa, Murça (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Códega, Rabigato, Malvasia Fina

IDADE DAS VINHAS:

20-40 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 casco de carvalho (média 6 anos), seguido de lotação de Vinhos do Porto provenientes de diversas colheitas

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo

AROMA:

Notas tostadas e cítricas, com toque de frutos secos, amêndoas, casca de laranja e um final floral

PALADAR:

Sedoso, fresco e envolvente, com final bastante seco, fresco e longo, marcado por um toque de salinidade

PRÉMIOS

88 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,80 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

40,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,50 g/L em Ácido Tartárico

PH:

6,20

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,00 x 17,50 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085010097

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085090106