



Poças Special Reserve Ruby

VINHO DO PORTO

Porto tinto doce, obtido a partir da lotação dos melhores Portos Ruby de cada vindima. Encorpado e rico no paladar, apresenta um aroma frutado e intenso. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve

Sugestão de consumo: Servir a 18°C/64°F. Acompanha bem pavlova de frutos vermelhos, bolo de bolacha e tiramisú. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Tinto doce – Reserva Ruby

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Tabuaço, Ervedosa (Cima Corgo),
Numão (Douro Superior)

CASTAS:

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

IDADE DAS VINHAS:

20-40 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação controlada com
maceração prolongada, interrompida
por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Lotação cuidada de Vinhos do Porto
frutados e encorpados de grande
qualidade, provenientes de diversas
colheitas, cuja idade média é 4/6 anos

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o
cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi

AROMA:

Fruta vermelha madura, fruta
compotada, com leve nota de tabaco

PALADAR:

Boa estrutura e taninos equilibrados.
Final ligeiramente fresco

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast
87 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,60 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,70

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085194018

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085330103