



Poças Special Reserve Tawny

VINHO DO PORTO

Obtido a partir da cuidada lotação de vinhos do Porto envelhecidos em casco selecionados entre os melhores de diversas colheitas. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve

Sugestão de consumo: Servir a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Excelente vinho de sobremesa, acompanha na perfeição queijos, pasteleria variada, doces, amêndoas e nozes. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Reserva Tawny

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, interrompida por adição de
aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Lotação de Vinhos do Porto
selecionados entre os melhores de cada
colheita, envelhecidos em casco de
carvalho

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o
cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Aloirado com tons acastanhados

AROMA:

Com nuances de frutos secos, fumo e
baunilha

PALADAR:

Macio, com um final longo e
persistente

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast
88 pontos Wine Spectator
87 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,90 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

111,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,5 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,41

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 19,00 x 28,00 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085010080

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085080107