



Poças Tinto 2018

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas, este vinho tinto incorpora boa intensidade aromática com notas de fruta vermelha madura, apresentando frescura e bom equilíbrio

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem carne de vaca em churrasco, vitela assada, lasanha de carne, ravioli, ragu, steak and kidney pie

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
50% Touriga Nacional, 20% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada com maceração prolongada

ENVELHECIMENTO:
20% do lote estagiou em barrica de segundo ano de carvalho Francês

ENGARRAFAMENTO:
2020

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi

AROMA:
Boa intensidade aromática. Notas de fruta madura

PALADAR:
Boa frescura e equilíbrio, com tanino pronunciado e fruta vermelha madura

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,60 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,68

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 16,00 x 23,60 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,40 / 4,46

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085003662

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990

ITF:
35601085003663