



Poças Tawny

VINHO DO PORTO

Generoso produzido na região do Douro e envelhecido em vasilhas de madeira. Mostra amadurecimento na cor, concentração nos aromas e evolução no paladar

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou ligeiramente fresco como aperitivo. Servir a 18°C/64°F ou ligeiramente fresco, acompanhando queijos, pasteleria variada, frutos secos ou doces

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce - Tawny

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Sabrosa, Murça (Cima Corgo)

CASTAS:

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

IDADE DAS VINHAS:

10-20 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada com maceração, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em madeira, durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diversas colheitas

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Tinto aloirado

AROMA:

Combina bem o frutado dos vinhos novos com o abaunilhado característico dos vinhos mais velhos

PALADAR:

Macio, leve e equilibrado

PRÉMIOS

86 pontos Wine Enthusiast
87 pontos Wine Spectator
83 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

18,90 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

107,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,00 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,72

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,90 x 17,70 x 27,80

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,45 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
6 / 19**EAN:**

5601085010608

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085600107

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 28,00 x 37,50 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 15,75 / 9,20

VOLUME:

(cm) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 10**EAN:**

5601085010608

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

45601085010606