



# Poças Vintage 2000

## VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita, produzido apenas em anos e excepcional qualidade. Envelhecido em vasilhas de carvalho, é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima. Durante o estágio em garrafa, vai gradualmente adquirindo o extraordinário estilo de um grande vinho de guarda

*Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa, acompanha especialmente bem queijos fortes como stilton e roquefort, chocolate negro e tiramisu. Servir à temperatura de 18°C/64°F após ter sido cuidadosamente decantado. Pode ser consumido desde já, ou aguardar uma favorável evolução na garrafa*

### FICHA TÉCNICA

#### QUALIDADE:

Tinto doce – Porto Vintage

#### ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

#### SUB-REGIÃO:

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

#### CASTAS:

Field blend

#### IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

#### TIPO DE SOLO:

Xisto

#### VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas  
à mão

#### VINIFICAÇÃO:

Fermentação controlada com  
macerações prolongadas, interrompida  
por adição de aguardente vínica

#### ENVELHECIMENTO:

Rigorosamente controlado, em cascos  
de carvalho, por sucessivas provas, até  
obter o certificado do Instituto do  
Vinho do Porto. «Vin de Garde» por  
excelência, prossegue o  
envelhecimento em garrafa durante  
longos anos até ao momento de ser  
consumido

#### ENGARRAFAMENTO:

2002

#### ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

#### DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

#### COR:

Retinto

#### AROMA:

Muito concentrado a frutos vermelhos  
maduros

#### PALADAR:

Encorpado e frutado, com final  
persistente e dotado de forte estrutura  
com taninos de qualidade, que lhe  
conferem uma notável capacidade de  
envelhecimento em garrafa

### PRÉMIOS

88 pontos Robert Parker  
90 pontos Wine Spectator

### ANÁLISES

#### ÁLCOOL:

20,20 % VOL.

#### AÇUCAR RESIDUAL:

92,70 g/L

#### ACIDEZ TOTAL:

4,08 g/L em Ácido Tartárico

#### PH:

3,66