



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

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
Luís Rodrigues

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