



Poças Vintage 2016

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita, produzido apenas em anos de 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 ou convívio, acompanha especialmente bem queijos fortes (stilton e roquefort) e chocolate negro. Servir a 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:

2018

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA *

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Cacau, especiarias e algum balsâmico

PALADAR:

Boa estrutura e taninos presentes.
Notas de cacau e balsâmico. Final
ligeiramente fresco

PRÉMIOS

93 pontos Robert Parker
96 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,36 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

117,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,37 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,72

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 25,00 x 31,00 x 33,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 11,50 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 11

EAN:

5601085002849

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085002840

* Atualizado em dezembro de 2019