



Poças Vintage 2017

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:

2019

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Forte intensidade aromática. Fruta madura e frutos do bosque com ligeiro toque a mentol

PALADAR:

Denso, estruturado, com muita elegância, textura sedosa e fruta presente

PRÉMIOS

93-95 pontos Robert Parker

92 pontos Wine Enthusiast

91 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,34 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

123,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,69 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,89

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:

5601085003273

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085003274