



Poças Vintage 1996

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, 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:

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:

1999

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA *

COR:

Retinto

AROMA:

Intensamente floral, com notas de fruta evoluída, compota, ligeiro perfil de erva medicinal e algum vegetal

PALADAR:

Boca a evidenciar alguma doçura, com boa estrutura. Fruta evoluída e compota. Final longo e ligeiramente seco

PRÉMIOS

85 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

20,10 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

101,30 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,65 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,60

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

8 / 10

EAN:

5601085012961

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085296010

* Atualizado em dezembro de 2019