



Pocas White

VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido com uvas brancas na Região Demarcada do Douro. Possui aromas florais e gosto fresco a frutos tropicais

Sugestão de consumo: Servir fresco (10°C/50°F) como aperitivo. Acompanha especialmente bem panquecas com mel, tarte de pêssego, torrada com brie mel e noz e tarte tatin

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Porto branco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Sabrosa, Murça (Cima Corgo)

CASTAS:

Malvasia Fina, Códega, Rabigato, Viosinho

IDADE DAS VINHAS:

10-20 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em madeira durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diferentes colheitas, estabilização pelo frio e filtração

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo torrado

AROMA:

Alperce, amêndoas tostadas, flores do campo, erva medicinal, poejo, mel

PALADAR:

Envolvente, fresco e floral, com final prolongado

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast Best Buy

88 pontos Wine Spectator

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,10 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,52

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,90 x 17,70 x 27,80

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80 / 4,491

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 19

EAN:

5601085010615

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085610106

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(CS12)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 28,00 x 37,50 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 16,00 / 9,20

VOLUME:

(cm) 9,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 10

EAN:

5601085010615

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

45601085010613