



Poças Fora da Série Vinho da Roga 2020

DOC DOURO

Produzido com as castas tintas tradicionais durienses Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz e fruto de menos extração, este vinho apresenta um perfil fresco e envolvente, com notas de groselha e cereja, elegância de fruta e uma leveza nos taninos que o torna um excelente vinho tinto gastronómico de verão

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem churrasco, pratos de aves ou saladas variadas

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca,
Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:
15-30 anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas
à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada
com maceração parcial

ENVELHECIMENTO:
Estágio de 9 meses em barrica usada
de carvalho Francês de 300 litros de
capacidade

ENGARRAFAMENTO:
2022

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi ligeiro

AROMA:
Intensidade média com notas de
groselhas e cereja

PALADAR:
Fresco e envolvente, com firmeza de
tanino, mas com uma elegância de
fruta e frescura

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,40 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,60

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 33,40 x 33,20 x 11,40

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 4,20 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10