



Poças Fora da Série Cerceal 2020

DOC DOURO

Produzido a partir da casta rara “Cerceal”, proveniente do Douro Superior, envelhecido em barrica nova de carvalho Francês de durante 9 meses, resultando assim num vinho muito fresco, com nuances salinas e acidez bem definida e equilibrada

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem marisco

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Cerceal

IDADE DAS VINHAS:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Transição entre xisto e granito

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Prensagem cacho inteiro, fermentação parcial em inox e barrica nova

ENVELHECIMENTO:
Em barrica nova de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 9 meses, com bâtonnage das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2021

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo dourado

AROMA:
Fruto amarelo, ligeiro vegetal e nuances salinas

PALADAR:
Preciso, com acidez bem definida e equilibrada

PRÉMIOS

89 pontos Robert Parker
90 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,60 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,8 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6,70 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,06

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 30,00 x 33,00 x 10,50

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

VOLUME:
(cm) 2,25

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

EAN:
5601085004348

CÓDIGO PAUTAL:
2204216910

ITF:
85601085004344