



POÇAS 10 YEARS OLD TAWNY COLLECTOR'S EDITION VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 10 Anos

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Aloirado doce – Tawny 10 Anos

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:
20-40 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:
Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 10 anos

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,98 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
122,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
3,75 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,46

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 28,60 x 40,30 x 30,40

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,90/ 4,60

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 16

EAN:
5601085010059

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
35601085050100

NOTAS DE PROVA

COR:
Tawny

AROMA:
Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira

PALATE:
Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas

PRÉMIOS

91 points Wine Enthusiast
90 points Wine Spectator
92 points For The Love of Port



POÇAS 20 YEARS OLD TAWNY COLLECTOR'S EDITION VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 20 Anos

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 18°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
20 Years Old Tawny

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:
Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 20 anos

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,50 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
133,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,78 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,31

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS2)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 30,40 x 21,70 x 20,80

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 1,53 / 4,74

VOLUME:
(cm) 1,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
7 / 11

EAN:
5601085003242

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
15601085003249

NOTAS DE PROVA

COR:
Castanho alourado

AROMA:
Intenso e delicado, frutos secos e baunilha

PALADAR:
Requintado, harmonioso, longo e persistente

PRÉMIOS

90 pontos Wine Enthusiast
93 pontos Wine Spectator
94 pontos For The Love of Port



POÇAS SPECIAL RESERVE TAWNY COLLECTOR'S EDITION VINHO DO PORTO

Obtido a partir da cuidada lotação de vinhos do Porto envelhecidos em casco selecionados entre os melhores de diversas colheitas. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve

Sugestão de consumo: Servir a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Excelente vinho de sobremesa, acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, amêndoas e nozes

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Aloirado doce - Reserva Tawny

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação controlada com maceração, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:
Em casco de carvalho

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,60 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
3,50 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,51

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS2)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 28,70 x 14,70 x 30,40

PESO (BRUTO/NET):
(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 16

EAN:
5601085010080

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
35601085080107

NOTAS DE PROVA

COR:
Aloirado com tons acastanhados

AROMA:
Com nuances de frutos secos, fumo e baunilha

PALADAR:
Macio, com um final longo e persistente

PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast
88 pontos Wine Spectator
87 pontos For The Love of Port