



Poças Fora da Série Mais 2018

DOC DOURO

Produzido a partir da casta Arinto e Vinhas Velhas, este vinho branco apresenta uma frescura e untuosidade invulgares. O estágio prolongado em barrica e garrafa concedeu-lhe uma elegância ímpar

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem salmão fumado ou cabrito em forno a lenha

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Arinto, Field Blend

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 de cacho inteiro, fermentação em barrica nova de carvalho francês com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO:
Em barrica velha de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 18 meses, com bâtonnage das borras finas, seguido de estágio em garrafa por mais 18 meses

ENGARRAFAMENTO:
2021

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo dourado

AROMA:
Limão, flores brancas e mel

PALADAR:
Untuoso, com elegância invulgar, com final persistente e harmonioso

PRÉMIOS

92 pontos Robert Parker
92 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,50 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,9 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6,50 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,18

LOGISTICAL INFORMATION (CS3)

DIMENSIONS (W X L X H):
(cm) 30,00 x 33,00 x 10,50

WEIGHT (GROSS/NET):
(Kg) 4,20 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETTE (LAYERS / BOXES PER LAYER):
8 / 10

EAN:
5601085004379

TARIFF CODE:
2204213810

ITF:
85601085004375