

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 pontos Wine Enthusiast
90 pontos Wine Spectator
92 pontos 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



BARRICA NOTAS DE PROVA

COR:
Castanho alourado

AROMA:
Nota de madeira, especiaria e baunilha

PALADAR:
Sedoso e elegante onde sobressaem notas de cacau e especiaria

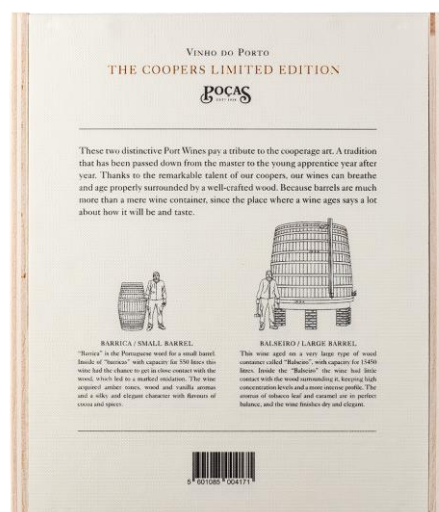
ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,97 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
139,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,50 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,38



BALSEIRO NOTAS DE PROVA

COR:
Castanho

AROMA:
Folha de tabaco, fruta compotada e caramelo

PALADAR:
Elegante e suave, com notas de especiaria, caramelo e madeira exótica e final seco e fresco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
20,14 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
128,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,40 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,48

THE COOPERS LIMITED EDITION VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita. Um envelhecido em barrica de 550 litros com contacto direto com a madeira, outro em balseiro com 15450 litros de capacidade, passando por oxidação mais lenta e mantendo fruta mais presente

Sugestão de consumo: Acompanha bem sobremesas doces como tarte de amêndoa, tarte de leite condensado, bolo inglês, ou queijo da ilha, gouda fumado. Servir a 18°C/64°F ou ligeiramente fresco

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Alourado doce – Porto Colheita

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

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

CASTAS:
Field blend

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS4)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 20,30 x 36,50 x 23,10

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 9,50 / 4,08

VOLUME:
(cm) 4,00

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
6 / 11

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

ENVELHECIMENTO:
Um em barricas de 550 litros, outro em balseiro de 15450 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:
2021

ENOLOGIA:
André Pimentel Barbosa

DIREÇÃO TÉCNICA:
Jorge Manuel Pintão

EAN:
5601085004171

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
25601085004175



FICHA TÉCNICA

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

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

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

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMA:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

ENGARRAFAMENTO:
2021

ENOLOGIA:
André Pimentel Barbosa

DIREÇÃO TÉCNICA:
Jorge Manuel Pintão

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS4)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 23,70 x 25,30 x 27,50

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 10,75 / 3,59

VOLUME:
(cm) 3,60

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 12

EAN:
5601085003860

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
35601085003861

PREMIUM PACK POÇAS RESERVE RUBY, LBV 2015 & COLHEITA 2010 VINHO DO PORTO

A Edição Especial Pack Poças Special Reserve Ruby, LBV 2015 & Colheita 2010 Gift Set (3 x 20c) foi lançada em 2020 como forma de celebrar o Vinho do Porto e as suas diferentes facetas. Um excelente presente para os amantes de Vinho do Porto que querem dar um pequeno mergulhar neste mundo tão diverso

FICHA TÉCNICA Poças Special Reserve Ruby

QUALIDADE:
Tinto doce – Reserva Ruby

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

ENVELHECIMENTO:
Lotação cuidada de Vinhos do Porto frutados e encorpados provenientes de diversas colheitas

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi

AROMA:
Fruta vermelha madura, fruta compotada, com leve nota de tabaco

PALADAR:
Boa estrutura e taninos equilibrados. Final ligeiramente fresco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,60 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
3,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,70

FICHA TÉCNICA Poças LBV 2015

QUALIDADE:
Tinto doce – Porto LBV

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

ENVELHECIMENTO:
Em vasilhas de madeira até ao momento de ser engarrafado, seguido de estágio em garrafa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi

AROMA:
Fruta vermelha compotada e folha de tabaco

PALADAR:
Longo e envolvente e equilibrado, com notas de compota de fruta vermelha

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,19 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
115,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
3,90 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,78

FICHA TÉCNICA Poças Colheita 2010

QUALIDADE:
Aloirado doce – Porto Colheita

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

ENVELHECIMENTO:
Em cascos de carvalho evolui por oxidação, apresentando as características únicas do ano de colheita

NOTAS DE PROVA

COR:
Castanho

AROMA:
Folha de tabaco, fruta compotada e caramelo

PALADAR:
Elegante e suave, com notas de especiaria, caramelo e madeira exótica

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,70 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
125,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,36