



# Poças Rosé 2019

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem lagosta, salmão fumado, camembert e brie*

## FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

**ORIGEM:**  
Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**  
70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz

**IDADE DAS VINHAS:**  
20-25 Anos

**TIPO DE SOLO:**  
Xisto

**VINDIMAS:**  
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**  
Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração

**ENVELHECIMENTO:**  
Em cubas de aço inox por 9 meses, com “bâtonnage” das borras finas

**ENGARRAFAMENTO:**  
2020

**ENOLOGIA:**  
André Pimentel Barbosa  
Jorge Manuel Pintão

## NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Rosé

**AROMA:**  
Excelente frescura aromática, com notas florais e de frutos silvestres

**PALADAR:**  
Envolvente e equilibrado, com boa mineralidade e textura. Final fresco e persistente

**PRÉMIOS**  
90 pontos Robert Parker

## ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
12,80 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
<2 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
6,10 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,27

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 16,00 x 23,60 x 31,00

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 7,40 / 4,46

**VOLUME:**  
(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
5 / 24

**EAN:**  
5601085003686

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213810

**ITF:**  
35601085003687