



Poças Reserva Branco 2020

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas para lhe assegurar frescura. O estágio em carvalho francês confere-lhe complexidade e estrutura

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem com peixe assado e marisco

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
30% Arinto, 70% Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto e granito

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Vinificação das parcelas em separado e fermentação em barrica

ENVELHECIMENTO:
Estagiou 9 meses em barrica nova de 300 litros de capacidade, com "bâtonnage" das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2021

ENÓLOLO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo limão

AROMA:
Fruto de caroço, pêsego, marmelo e final com notas de mel

PALADAR:
Envolvente e fresco, bom equilíbrio com um final longo onde sobressaem as notas de fruto

PRÉMIOS

90 points Robert Parker
92 points Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,80 g/L

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

PH:
3,09

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 22,60 x 15,60 x 33,40

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,80 / 4,50

VOLUME:
(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085003785

CÓDIGO PAUTAL:
2204213890

ITF:
35601085003786