

# POÇAS



## 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 V1 PORT WINE

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

### TECHNICAL SHEET Poças Special Reserve Ruby

**QUALITY:**  
Tinto doce – Reserva Ruby

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

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

### TASTING NOTES

**COLOUR:**  
Rubí

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

**PALATE:**  
Boa estrutura e taninos equilibrados. Final ligeiramente fresco

### ANALYSIS

**ALCOHOL:**  
19,60 % VOL.

**REDUCING SUGAR:**  
115,00 g/L

**TOTAL ACIDITY:**  
3,80 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,70

### TECHNICAL SHEET Poças LBV 2015

**QUALITY:**  
Tinto doce – Porto LBV

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

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

### TASTING NOTES

**COLOUR:**  
Rubí

**AROMA:**  
Fruta vermelha compotada e folha de tabaco

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

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
19,19 % VOL.

**AÇÚCAR RESIDUAL:**  
115,00 g/L

**TOTAL ACIDITY:**  
3,90 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,78

### TECHNICAL SHEET Poças Colheita 2010

**QUALITY:**  
Aloirado doce – Porto Colheita

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

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

### TASTING NOTES

**COLOUR:**  
Castanho

**AROMA:**  
Folha de tabaco, fruta compotada e caramelo

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

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
19,70 % VOL.

**AÇÚCAR RESIDUAL:**  
125,00 g/L

**TOTAL ACIDITY:**  
4,20 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,36