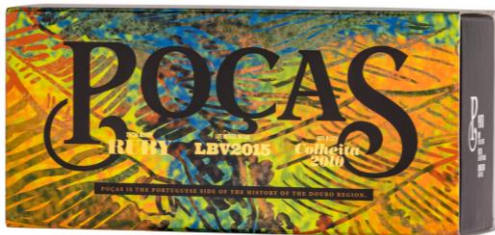


POÇAS



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 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