



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

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

EAN:
5601085004171

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
25601085004175