

# POÇAS



## 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

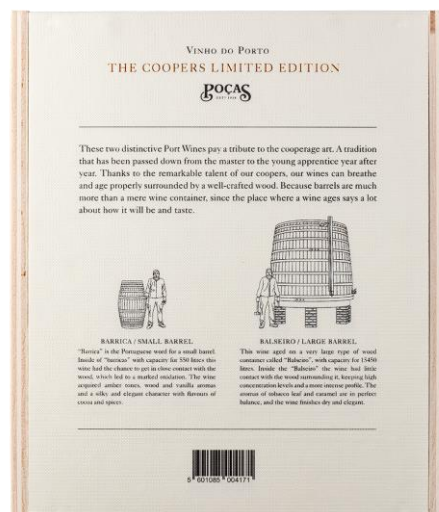
## ANÁLISES

**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

## THE COOPERS LIMITED EDITION VINHO DO PORTO

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

**EAN:**  
5601085004171

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204218990

**ITF:**  
25601085004175