



Poças Fora da Série French Connection 2018

DOC DOURO

Produzido a partir de uma parcela de vinhas velhas da Quinta de Santa Bárbara, este vinho nasce do diálogo e confronto de ideias entre a equipa de enologia da Poças e da consultoria de Hubert de Boüard, enólogo e proprietário do Château Angéus (St Émillion) e La Fleur de Boüard (Lalande de Pomerol)

Sugestão de consumo: Acompanha bem todos os tipos de carne, especialmente cabrito assado, carnes maturadas ou carne de caça e uma grande variedade de queijos.

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Ervedosa (Cima Corgo)

CASTAS:
Field Blend

IDADE DAS VINHAS:
40-60 anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em lagar com temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
Estágio de 20 meses em barrica nova de carvalho Francês de 300 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:
2020

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi

AROMA:
Aromas de cereja preta, mirtilo e alcaçuz

PALADAR:
Elegante, de tanino fino e equilibrado. Termina longo com notas de especiaria

PRÉMIOS

93 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
14,10 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,80 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,40 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,60

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 17,90 x 27,00 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 8,50 / 4,50

VOLUME:
(L) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10

EAN:
5601085004720

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990

ITF:
35601085004721