



Poças Fora da Série Lagar das Quartas 2021

DOC DOURO

Produzido a partir de uma parcela de co-plantação de uvas tintas e brancas da Quinta das Quartas, no Baixo Corgo, e fermentado em lagar de granito. Tem um perfil frutado, fresco e envolvente.

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem perdiz de escabeche

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Fontelas (Baixo Corgo)

CASTAS:
Field Blend

IDADE DAS VINHAS:
40-60 anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Co-fermentação em lagar de granito de uvas tintas e brancas proveniente de vinhas velhas

ENVELHECIMENTO:
Termina a fermentação em inox onde estagia até ao engarrafamento

ENGARRAFAMENTO:
2022

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubí

AROMA:
Elevada concentração e pureza aromática

PALADAR:
Muito elegante, envolvente e com frescura de frutos do bosque

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,7 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,70

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 33,40 x 33,20 x 11,40

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 4,20 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

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