



# Poças Fora da Série Plano B 2021

## DOC DOURO

Produzido a partir de um *blend* de Gouveio e Rabigato provenientes do Douro Superior, envelhecido em barrica de carvalho Francês de 2º ano durante 10 meses, resultando assim num vinho muito fresco, com nuances salinas e acidez bem definida e equilibrada

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem marisco*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

**ORIGEM:**  
Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**  
Gouveio e Rabigato

**IDADE DAS VINHAS:**  
10-20 Anos

**TIPO DE SOLO:**  
Xisto

**VINDIMAS:**  
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**  
Prensagem cacho inteiro, fermentação parcial em inox e barrica usada

**ENVELHECIMENTO:**  
Em barrica usada de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 10 meses, com bâtonnage das borras finas

**ENGARRAFAMENTO:**  
2022

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Amarelo palha

**AROMA:**  
Aromas cítricos, ligeiro vegetal e nuances salinas

**PALADAR:**  
Preciso, com acidez bem definida e equilibrada

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
12,20 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
0,65 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
6,90 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,1

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 30,00 x 33,00 x 10,50

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

**VOLUME:**  
(cm) 2,25

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