



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

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

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

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