



Poças 50 Years Old Tawny

VINHO DO PORTO

Elaborado a partir dos melhores lotes de vinhos envelhecidos em barricas de carvalho, este néctar impressiona pela sua notável riqueza aromática, e espelha a excelente qualidade e o carácter único dos Tawny velhos, verdadeiras raridades no universo dos vinhos generosos

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 18°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Tawny 50 Anos

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em barricas com cerca de 550 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Âmbar com tons esverdeados

AROMA:

Intenso e muito complexo, revelando notas de fruto seco e fumo

PALADAR:

Denso e redondo na boca, com uma acidez vibrante, num final muito longo e envolvente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,91 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

196 g/L

ACIDEZ TOTAL:

8,44 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,52

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 17,00 x 25,50 x 30,70

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 8,20 / 4,59

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 19

EAN:

5601085005031

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

854355005032