



# Poças Branco 2025

## DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas (600 m) da Quinta de Vale de Cavalos, numa área de solo marcada pela transição entre xisto e granito, para lhe assegurar frescura. O estágio em barrica de carvalho francês de segundo ano confere-lhe complexidade e estrutura

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem massada de garoupa, arroz de marisco, bacalhau à brás, risotto de espargos*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

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

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

**CASTAS:**  
30% Rabigato, 35% Gouveio, 15%  
Códega, 20% Viosinho

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

**TIPO DE SOLO:**  
Xisto

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

**VINIFICAÇÃO:**  
Fermentação a temperatura controlada

**ENVELHECIMENTO:**  
30% do lote estagiou 6 meses em  
barricas de segundo ano de 300 litros  
de capacidade, com “bâtonnage” das  
borras finas

**ENGARRAFAMENTO:**  
2026

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Amarelo limão

**AROMA:**  
Delicado, com notas de fruto amarelo,  
citrinos e flores brancas

**PALADAR:**  
Untuoso com notas de fruto amarelo,  
com perfil fresco e elegante

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
13,3 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
<0,6 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
6,7 g/L as Tartaric Acid

**PH:**  
3,31

### CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 14,90 x 22,40 x 30,10

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 7,20 / 4,59

**VOLUME:**  
(L) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
5 / 24

**EAN:**  
5601085002740

**ITF:**  
35601085002741

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213810