



Poças Fora da Série Orange 2022

DOC DOURO

Vinho branco de curtimenta produzido a partir das castas Arinto, Códega e Rabigato, com perfil aromático envolvente e refrescante, apresentando uma fruta pronunciada e bom volume de boca. Um Orange surpreendentemente fresco e aromático

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem tostas com queijos gordos ou curados, peixe fumado e cogumelos

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Arinto, Códega, Rabigato

IDADE DAS VINHAS:
10-20 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em inox e estágio em barrica usada

ENVELHECIMENTO:
Em barrica velha de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 10 meses, sob uma fina "flor"

ENGARRAFAMENTO:
2024

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo palha

AROMA:
Notas tostadas, flores de campo e citrinos

PALADAR:
Bom volume de boca, acidez crocante com taninos suaves. Envolvente, bastante seco e fresco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
11,2 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,1 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,8 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,94

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 17,90 x 27,00 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,60 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
4 / 24

EAN:
5601085004584

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF14:
35601085004585