



Poças Fora da Série SCUBA 2022

DOC DOURO

Produzido a partir da casta Arinto da Quinta de Vale de Cavalos, os cachos são submersos em mosto de Arinto durante a fermentação, que ocorre no interior do bago. No final os cachos são separados do mosto e prensados separadamente. Este processo único confere ao vinho características ímpares e tornam-no um excelente parceiro gastronómico

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem amêijoas à Bulhão Pato e massada de peixe

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Arinto

IDADE DAS VINHAS:
25 anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
Estágio de 9 meses em barrica usada de carvalho Francês de 300 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:
2023

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo limão

AROMA:
Aromas de toranja, madressilva e limão

PALADAR:
Untuoso, bom equilíbrio com final longo e fresco

PRÉMIOS
91 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,10 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

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

PH:
3,20

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 33,40 x 33,20 x 11,40

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

VOLUME:
(L) 2,25

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

EAN:
5601085005017

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
85601085005013

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX6)

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

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,80 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 16

EAN:
5601085005017

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
35601085005018