



Poças Colheita 2014

VINHO DO PORTO

Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita, envelhecido em casco durante pelo menos sete anos. Neste processo, os aromas jovens, frescos e frutados, evoluem para um bouquet complexo e elegante, bem combinado por uma textura aveludada e um final persistente

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como crème brûlée, tarte de maçã, pastel de nata, chocolate de leite, rabanadas. Servir a 18°C/64°F ou ligeiramente fresco. Quando engarrafado este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Porto Colheita

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

Field blend Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:

25 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:

Em cascos de carvalho com mais de 40 anos, por um período de 10 anos. Evolui por oxidação à semelhança dos Vinhos do Porto com idade, apresentando as características únicas do ano de colheita

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Vermelho acastanhado

AROMA:

Notas de cacau, figo desidratado e caramelo

PALADAR:

Ataque sedoso, fresco e harmonioso. Prevaecem as notas de cacau num final longo e elegante

PRÉMIOS

92 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,89 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

128 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,7 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3.38

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80/4,49

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5/19

EAN:

5601085900336

ITF:

35601085900337

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990