



# Poças Colheita 2015

## 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 víncia

**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. Prevalecem as notas de cacau num final longo e elegante

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
19,52 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
124 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
4,8 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,33

### 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:**  
5601085900572

**ITF:**  
35601085900573

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204218990