



# Poças Colheita White 2015

## VINHO DO PORTO

Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita de uvas brancas, envelhecido em casco durante 10 anos, adquirindo um perfil de aromas intenso, muito fresco e envolvente

*Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como bolo de mel, amêndoas tostadas e gelado de laranja. Servir a 12°C/53.6°F. Quando engarrafado este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades*

### FICHA TÉCNICA

#### QUALIDADE:

Aloirado doce – Porto Colheita Branco

#### ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

#### SUB-REGIÃO:

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

#### CASTAS:

Gouveio, Viosinho, Malvasia e  
Rabigato

#### 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:

Amarelo palha alaranjado

#### AROMA:

Nariz intenso, com notas de casca de  
laranja e mel

#### PALADAR:

Notas de especiarias, ligeiro fumado  
com perfil muito fresco e envolvente

### ANÁLISES

#### ÁLCOOL:

19,57 % VOL.

#### AÇUCAR RESIDUAL:

112 g/L

#### ACIDEZ TOTAL:

4,8 g/L em Ácido Tartárico

#### PH:

3.27

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

#### DIMENSÕES (L X C X A):

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

#### PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 8,04/4,59

#### VOLUME:

(L) 4,50

#### PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5/19

#### EAN:

5601085900930

#### ITF:

35601085900931

#### CÓDIGO PAUTAL:

2204218990