



# 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 víncica

**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