



# Poças Reserva Branco 2022

## DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas para lhe assegurar frescura. O estágio em carvalho francês confere-lhe complexidade e estrutura

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem com peixe assado e marisco*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

**ORIGEM:**  
Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**  
50% Arinto, 50% Códega

**IDADE DAS VINHAS:**  
20-40 Anos

**TIPO DE SOLO:**  
Xisto e granito

**VINDIMAS:**  
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**  
Vinificação das parcelas em separado e fermentação em barrica

**ENVELHECIMENTO:**  
70% do lote estagiou 10 meses em barrica nova de 300 litros de capacidade, com “bâtonnage” das borras finas

**ENGARRAFAMENTO:**  
2023

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Amarelo limão

**AROMA:**  
Aromas frescos de citrinos e fruto de caroço

**PALADAR:**  
Envolvente e fresco, bom equilíbrio com um final longo onde sobressaem as notas de fruto

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
11,80 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
0,40 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
6,30 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,16

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 22,6 x 15,6 x 33,4

**PESO (BRUTO / NET):**  
(kg) 8,1 / 4,46

**VOLUME:**  
(L) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
5 / 17

**EAN:**  
5601085004898

**ITF:**  
35601085004899

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204213890