



Poças Reserva Branco 2025

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:
2026

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

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:
13 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,7 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,33

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 18,4 x 27,6 x 22,5

PESO (BRUTO / NET):
(kg) 8,2 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 19

EAN:
5601085900992

ITF:
35601085900993

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810