



Poças Reserva Tinto 2021

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Cima Corgo e Douro Superior, resultando num vinho elegante e sofisticado, com aromas de fruta madura, compota e especiarias

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem “Ossobuco”, “Rabo de Boi” e “Tripas à Moda do Porto”

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal – Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

20% Touriga Nacional, 80% Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada com maceração prolongada

ENVELHECIMENTO:

Em barricas novas de carvalho Francês “Allier” com 300 litros de capacidade por 12 meses

ENGARRAFAMENTO:

2023

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Intenso, notas de fruta preta e esteva

PALADAR:

Vinho sedoso, fresco, firme, notas de frutos do bosque bastante presente e um final longo e elegante

PRÉMIOS

92 pontos Wine Enthusiast

ANÁLISES

ÁLCOOL:

13,6% VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:

<0,9 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,3 g/L em Ácido Tártico

PH:

3,73

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) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 17

EAN 13:

5601085005000

ITF 14:

35601085005001

CÓDIGO PAUTAL:

2204216990