



# Poças Reserva Tinto 2022

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:**  
2024

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

## NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Rubi profundo

**AROMA:**  
Intenso, notas de fruta preta e esteva

**PALADAR:**  
Sedoso, fresco, firme, notas de frutos do bosque bastante presente e um final longo e elegante

## PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast  
89 pontos Wine Spectator

## ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
13,80 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
<0,6 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,60 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,71

## CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CM3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 11,50 x 30,40 x 33,00

**PESO (BRUTO / NET):**  
(kg) 4,5 / 2,3

**VOLUME:**  
(L) 4,5

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**  
8 / 10

**EAN:**  
5601085900480

**ITF:**  
35601085900481

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204216990

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 18,40 x 27,60 x 22,50

**PESO (BRUTO / NET):**  
(kg) 7,5 / 4,59

**VOLUME:**  
(L) 4,5

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

**ITF:**  
35601085900481