



# Poças Reserva Tinto 2024

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:

2026

### 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

## ANÁLISES

### ÁLCOOL:

13,8 % VOL.

### AÇUCAR RESIDUAL:

0,68 g/L

### ACIDEZ TOTAL:

5,2 g/L em Ácido Tartárico

### PH:

3,76

## 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) 3,5 / 2,3

### VOLUME:

(L) 4,5

### PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

8 / 10

### EAN:

5601085901159

### ITF:

85601085901155

### CÓDIGO PAUTAL:

2204216903

## INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(75CL CX6)

### DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 16,90 x 29,60 x 25,50

### PESO (BRUTO / NET):

(kg) 7,3 / 4,59

### VOLUME:

(L) 4,5

### PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 19

### ITF:

35601085901150