



Poças Fora da Série Bonificador Tawny

VINHO DO PORTO

Uma edição limitada que combina o carácter inovador do projeto Fora da Série com a história e a arte de fazer um *blend* de Vinho do Porto.

Sugestão de consumo: Excelente como digestivo. Acompanha bem sobremesas doces como crème brûlée, tarte de maçã, pastel de nata ou rabanadas. Servir ligeiramente refrescado

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aged Tawny

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Em cascos de Vinho do Porto, por um período de tempo prolongado

ENGARRAFAMENTO:

2023

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:

Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:

Âmbar escuro

AROMA:

Notas complexas de especiaria, fruto seco e cacau

PALADAR:

Envolvente e fresco, com equilíbrio notável. Termina com um final longo e persistente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

20,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

153,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

5,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,49

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,30 x 17,80 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 8,200 / 4,599

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085005154

ITF:

85601085005150

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990