



Poças Vinha do Cerro Tinto 2022

DOC DOURO

Produzido a partir de uma parcela de Vinhas Velhas da Quinta de Santa Bárbara, em Ervedosa do Douro (Cima Corgo), apresenta-se como um vinho de *terroir*, exibindo as particularidades de uma vinha de altitude, da pisa a pé em lagar e do estágio em barrica nova de carvalho francês

Sugestão de consumo: Cabrito assado no forno ou lombo de porco com ameixa

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Ervedosa do Douro (Cima Corgo)

CASTAS:
100% Vinhas Velhas (Field Blend)

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em lagar com temperatura controlada

ENVELHECIMENTO:
Estágio de 9 meses em barrica nova de carvalho francês de 300 litros

ENGARRAFAMENTO:
2024

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubí

AROMA:
Notas de groselha vermelha, ameixa fresca e baunilha

PALADAR:
Sedoso, tanino bem integrado, com final fresco e harmonioso

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,5 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
<0,9 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,9 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,82

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 11,00 x 29,00 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 5,30 / 2,30

VOLUME:
(L) 2,25

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

EAN:
5601085900473

ITF:
85601085900479

CÓDIGO PAUTAL:
2204216990