



# Poças Vinha do Cerro Tinto 2023

## 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:**  
2026

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Rubi

**AROMA:**  
Notas de groselha vermelha, ameixa fresca e baunilha

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

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
14,7 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
0,87 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
5,7 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,64

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CM3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 10,70 x 28,50 x 35,00

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 6,50 / 2,30

**VOLUME:**  
(L) 2,25

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

**EAN:**  
5601085900909

**ITF:**  
85601085900905

**CÓDIGO PAUTAL:**  
2204216903