



Poças Fora da Série Uppercut

DOC DOURO

Produzido a partir de um blend de lotes de diferentes anos, provenientes das nossas vinhas velhas do Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior, criteriosamente selecionados pelo enólogo ao longo dos últimos anos para este vinho, pelas suas características únicas. Lotes envelhecidos em barricas de carvalho Francês, resultando assim num vinho que apresenta um perfil fresco e envolvente, com notas de fruto preto e cereja. A elegância de fruta e a delicadeza em boca refletem a mestria na arte do Blend.

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pratos de forno

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Baixo Corgo, Cima Corgo & Douro Superior

CASTAS:
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Alicante Bouschet, Tinta Barroca

IDADE DAS VINHAS:
20-60 anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em lagares, com temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO:
Estágio em barrica usada de carvalho Francês de 300 litros de capacidade

ENGARRAFAMENTO:
2024

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubí

AROMA:
Aroma Fresco e profundo com notas de fruto preto e cereja.

PALADAR:
Sedoso, envolvente elegante. Presença de fruta de bosque e delicado perfil de carvalho. Termina impactante e com múltiplas camadas

ANÁLISES

ÁLCOOL:
14,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,60 g/L

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

PH:
3,60

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA

(75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 17,90 x 27,00 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 7,80 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
5 / 16

EAN:
5601085900640

CÓDIGO PAUTAL:
2204216903

ITF:
35601085900641