



NOTAS DE PROVA

COR:
Tawny

AROMA:
Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira

PALATE:
Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas

PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast
90 pontos Wine Spectator
92 pontos For The Love of Port

POÇAS 10 YEARS OLD TAWNY COLLECTOR'S EDITION VINHO DO PORTO

V1

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos seleccionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 10 Anos

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Aloirado doce – Tawny 10 Anos

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:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas seleccionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:
Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 10 anos

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

ANÁLISES

ÁLCOOL:
19,9 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL:
119 g/L

ACIDEZ TOTAL:
4,3 g/L em Tartaric Acid

PH:
3,34

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CS6)

DIMENSÕES (L x C x A):
(cm) 25,00 x 37,50 x 20,50

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 11 / 5

VOLUME:
(cm) 4,59

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
7 / 9

EAN:
5601085900701

CÓDIGO PAUTAL:
2204218990

ITF:
35601085900702