



Poças Reserva Branco 2019

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas para lhe assegurar frescura. O estágio em carvalho francês confere-lhe complexidade e estrutura

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem com peixe assado e marisco

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Numão (Douro Superior)

CASTAS:

30% Arinto, 70% Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:

20-40 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto e granito

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Vinificação das parcelas em separado e fermentação em barrica

ENVELHECIMENTO:

Estagiou 9 meses em barrica nova de 300 litros de capacidade, com "bâtonnage" das borras finas

ENGARRAFAMENTO:

Junho de 2020

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo limão

AROMA:

Fruto de caroço, pêssego, marmelo e final com notas de mel

PALADAR:

Envolvente e fresco, bom equilíbrio com um final longo onde sobressaem as notas de fruto

ANÁLISES

ÁLCOOL:

13,70 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,20 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,20

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 22,60 x 15,60 x 33,40

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80 / 4,50

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

4 / 24

EAN:

5601085003785

CÓDIGO PAUTAL:

2204213890

ITF:

35601085003786