



Poças Vintage 2018

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita, produzido apenas em anos de excepcional qualidade. Envelhecido em vasilhas de carvalho, é engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a vindima. Esta Edição Especial de colecionar, com design único, tem a marca especial da família, amigos e clientes de longa-data que participaram na lagarada comemorativa dos 100 anos da empresa

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, acompanha especialmente bem queijos fortes (stilton e roquefort) e chocolate negro. Servir a 18°C/64°F após ter sido cuidadosamente decantado. Pode ser consumido desde já, ou aguardar uma favorável evolução na garrafa

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Tinto doce – Porto Vintage

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Ervedosa do Douro (Cima Corgo)

CASTAS:

Field blend

IDADE DAS VINHAS:

40-60 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação controlada com macerações prolongadas, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Rigorosamente controlado, em cascos de carvalho, por sucessivas provas, até obter o certificado do Instituto do Vinho do Porto. «Vin de Garde» por excelência, prossegue o envelhecimento em garrafa durante longos anos até ao momento de ser consumido

ENGARRAFAMENTO:

2020

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA *

COR:

Rubi profundo

AROMA:

Forte intensidade aromática. Groselhas e framboesas

PALADAR:

Elegante, boa intensidade de fruta. Taninos frescos e firmes. Final floral

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

125,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,80 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,70

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 33,00 x 28,30 x 19,80

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 11,50 / 4,49

VOLUME:

(cm) 18,49

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

6 / 8

EAN:

5601085003822

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

85601085003828

* Atualizado em Junho de 2020