



Poças Rosé 2019

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Douro Superior e vinificado na Quinta das Quartas

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem lagosta, salmão fumado, camembert e brie

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

DOC Douro

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Numão (Douro Superior)

CASTAS:

70% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz

IDADE DAS VINHAS:

20-25 Anos

TIPO DE SOLO:

Xisto

VINDIMAS:

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:

Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração

ENVELHECIMENTO:

Em cubas de aço inox por 9 meses, com “bâtonnage” das borras finas

ENGARRAFAMENTO:

2020

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Rosé

AROMA:

Excelente frescura aromática, com notas florais e de frutos silvestres

PALADAR:

Envolvente e equilibrado, com boa mineralidade e textura. Final fresco e persistente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

12,80 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

<2 g/L

ACIDEZ TOTAL:

6,10 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,27

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 16,00 x 23,60 x 31,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,40 / 4,46

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 24

EAN:

5601085003686

CÓDIGO PAUTAL:

2204213810

ITF:

35601085003687