



Poças Fora da Série Ânfora 2018

DOC DOURO

Produzido a partir das castas Códega e Arinto provenientes da Quinta de Vale de Cavalos (Numão, Douro Superior), fermentado e envelhecido em ânforas de 150 litros, resultando assim num vinho com perfil profundamente mineral, minimalista e suave

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem ostras cruas, percebes, mexilhões a vapor, peixe espada preto grelhado, tártaro de atum

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
50% Códega, 50% Arinto

IDADE DAS VINHAS:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Transição entre xisto e granito

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Mosto fermentado em ânfora com 150 litros de capacidade

ENVELHECIMENTO:
Em ânforas de 150l sem revestimento, durante 9 meses, com bâtonnage das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2019

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo claro

AROMA:
Limpo, muito fresco e mineral, com leve toque de maçã verde

PALADAR:
Volume de boca muito agradável, com textura suave e fina, onde sobressai a frescura e mineralidade. Final suave e persistente

PRÉMIOS
90 pontos Robert Parker

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,30 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
1,30 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,70 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,63

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 30,50 x 33,50 x 11,00

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 6,40 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10

EAN:
5601085003365

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
85601085003361