



Poças Fora da Série Orange 2019

DOC DOURO

Vinho branco de curtimenta produzido a partir das castas Arinto e Códega, com perfil aromático envolvente e refrescante, apresentando uma fruta pronunciada e bom volume de boca. Um Orange surpreendentemente fresco e aromático

Sugestão de consumo: Vinho gastronómico que acompanha especialmente bem risotto de cogumelos, queijo da ilha, ovos mexidos com espargos, strudel de maçã

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Arinto, Códega

IDADE DAS VINHAS:
20-40 Anos

TIPO DE SOLO:
Transição entre xisto e granito

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Maceração pelicular durante 1 mês.
Fermentação em barrica usada

ENVELHECIMENTO:
Em barrica velha de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 8 meses, com bâtonnage das borras finas

ENGARRAFAMENTO:
2020

ENOLOGIA:
Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo dourado

AROMA:
Alperce, uva passa, casca de uva

PALADAR:
Fruta pronunciada, maçã descascada e casca de uva com notas oxidativas.
Bom volume de boca, intenso, com taninos suaves. Final bastante seco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,80 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
1,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,90 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,44

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:
5601085003358

CÓDIGO PAUTAL:
2204213810

ITF:
85601085003354