



# Poças Fora da Série Lagar das Quartas 2021

## DOC DOURO

Produzido a partir de uma parcela de co-plantação de uvas tintas e brancas da Quinta das Quartas, no Baixo Corgo, e fermentado em lagar de granito. Tem um perfil frutado, fresco e envolvente.

*Sugestão de consumo:* Acompanha especialmente bem perdiz de escabeche

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**  
DOC Douro

**ORIGEM:**  
Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**  
Fontelas (Baixo Corgo)

**CASTAS:**  
Field Blend

**IDADE DAS VINHAS:**  
40-60 anos

**TIPO DE SOLO:**  
Xisto

**VINDIMAS:**  
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**  
Co-fermentação em lagar de granito de uvas tintas e brancas proveniente de vinhas velhas

**ENVELHECIMENTO:**  
Termina a fermentação em inox onde estagia até ao engarrafamento

**ENGARRAFAMENTO:**  
2022

**ENÓLOGO:**  
André Pimentel Barbosa

**DIRETOR TÉCNICO:**  
Jorge Manuel Pintão

### NOTAS DE PROVA

**COR:**  
Rubí

**AROMA:**  
Elevada concentração e pureza aromática

**PALADAR:**  
Muito elegante, envolvente e com frescura de frutos do bosque

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**  
12,20 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**  
0,60 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**  
4,7 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**  
3,70

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

**DIMENSÕES (L X C X A):**  
(cm) 33,40 x 33,20 x 11,40

**PESO (BRUTO / NET):**  
(Kg) 4,20 / 2,30

**VOLUME:**  
(cm) 2,25

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