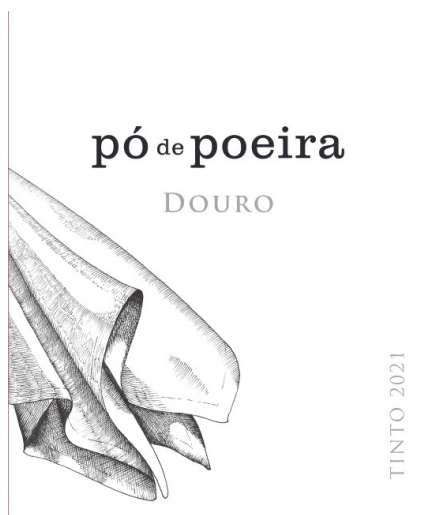


Pó de Poeira tinto 2021

A Quinta do Poeira está situada em Provesende, ao longo de uma encosta no vale do rio Pinhão. A sua exposição a Norte é um aspeto fundamental para o estilo de vinhos que se procura fazer. Frescos, elegantes e que reflitam a personalidade da sua vinha de origem em cada ano.

O Pó de Poeira é a segunda etapa na nossa aventura pelo Douro iniciada em 2001 com a compra da Quinta e a elaboração da primeira poeira.



Nome da vinha: Quinta do Poeira

Castas: Touriga nacional, touriga franca, sousão, tinta Francisca e vinha velha com mistura

Tipo de solo: xisto

Altitude: 200 a 400 metros

Forma de vindima: manual, para caixas de 20 kgs

Vinificação: fermentação em lagar

Fermentação maloláctica: Em inox

Estágio: 14 meses em barricas de carvalho francês

Engarrafamento: Outubro 2023

Produção: 19500 garrafas

Álcool: 13,4 %

Acidez Total: 5,5 g/L ácido tartárico

pH: 3,59
