



# Poças Special Reserve Ruby

## VINHO DO PORTO

Porto tinto doce, obtido a partir da lotação dos melhores Portos Ruby de cada vindima. Encorpado e rico no paladar, apresenta um aroma frutado e intenso. Aprovado pelo IVDP (Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto) para o uso da denominação Special Reserve

*Sugestão de consumo: Servir a 18°C/64°F. Acompanha bem pavlova de frutos vermelhos, bolo de bolacha e tiramisú. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Tinto doce – Reserva Ruby

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

Tabuaço, Ervedosa (Cima Corgo),  
Numão (Douro Superior)

**CASTAS:**

Touriga Nacional, Touriga Franca,  
Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

**IDADE DAS VINHAS:**

20-40 Anos

**TIPO DE SOLO:**

Xisto

**VINDIMAS:**

Uvas selecionadas na vinha e cortadas  
à mão

**VINIFICAÇÃO:**

Fermentação controlada com  
maceração prolongada, interrompida  
por adição de aguardente vínica

**ENVELHECIMENTO:**

Lotação cuidada de Vinhos do Porto  
frutados e encorpados de grande  
qualidade, provenientes de diversas  
colheitas, cuja idade média é 4/6 anos

**ENGARRAFAMENTO:**

No momento de ser expedido para o  
cliente

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**

Rubi

**AROMA:**

Fruta vermelha madura, fruta  
compotada, com leve nota de tabaco

**PALADAR:**

Boa estrutura e taninos equilibrados.  
Final ligeiramente fresco

### PRÉMIOS

89 pontos Wine Enthusiast

87 pontos Wine Spectator

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,60 % VOL.

**AÇUCAR RESIDUAL:**

115,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

3,80 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,70

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 26,00 x 17,50 x 32,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 7,90 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

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

5 / 16

**EAN:**

5601085194018

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085330103