



Poças 10 Years Tawny

VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, com capacidade para cerca de 625 litros

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pastelaria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Tawny 10 Anos

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Tabuaço, Ervedosa do Douro (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 a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

ENVELHECIMENTO:

Criteriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em cascos, com capacidade para cerca de 625 litros

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Castanho aloirado

AROMA:

Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira

PALADAR:

Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas

PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast

90 pontos Wine Spectator

92 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,98 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

122,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,75 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,46

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 26,30 x 17,80 x 32,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085010059

ITF:

35601085050100

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990