



Poças 30 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: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 18°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Tawny 30 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:

40-60 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

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Castanho aloirado

AROMA:

Intenso e concentrado, com toque de mel e frutos secos

PALADAR:

Concentrado e macio, denotando um bom equilíbrio entre doçura e a acidez típica dos vinhos com idade. Envolvente e com um final longo

PRÉMIOS

94 pontos Robert Parker
93 pontos Wine Enthusiast
94 pontos Wine Spectator
94 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,88 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

134,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,90 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,30

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 25,00 x 31,00 x 33,00

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 11,18 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 11

EAN:

5601085010158

ITF:

35601085150107

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990