

Poças Colheita Tawny 1950

VINHO DO PORTO

Porto de excecional qualidade, proveniente de uma só colheita, envelhecido em casco durante setenta e cinco anos. Neste processo, os aromas jovens, frescos e frutados, evoluem para um bouquet mais rico, complexo e elegante, bem combinado por uma textura aveludada e um final persistente. Espelha a excelente qualidade e o carácter único dos Tawny velhos, verdadeiras raridades no universo dos vinhos generosos

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha bem queijos variados, doces, chocolates e nozes. Servir a 14°C/64° ou ligeiramente frio. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
Aloirado doce

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Field blend

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:
Envelheceu cuidadosamente mais de 75 anos em cascos de carvalho

ENGARRAFAMENTO:
No momento de ser expedido para o cliente

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Âmbar com tons esverdeados

AROMA:
Aroma muito rico, presença de fruto seco, noz e avelã.

PALADAR:
Vinho muito intenso, com um equilíbrio vibrante, muito envolvente e profundo.

ANÁLISES

ÁLCOOL:
20,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
164,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:
6,32 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,67

MANOEL D. POÇAS JUNIOR – VINHOS, S. A. - Rua Visconde das Devesas, 186 – P. O. Box 1556 - 4401-901
Vila Nova de Gaia – Portugal - Phone: (+351) 223 771 070 - E-mail: info@pocas.pt - www.pocas.pt

POÇAS
EST. 1918