



Poças Colheita White 2016

VINHO DO PORTO

Porto de qualidade superior, proveniente de uma só colheita de uvas brancas, envelhecido em casco durante 10 anos, adquirindo um perfil de aromas intenso, muito fresco e envolvente

Sugestão de consumo: Excelente digestivo, acompanha especialmente bem sobremesas doces como bolo de mel, amêndoas tostadas e gelado de laranja. Servir a 12°C/53.6°F. Quando engarrafado este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Porto Colheita Branco

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

Gouveio, Viosinho, Malvasia e
Rabigato

IDADE DAS VINHAS:

25 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:

Em cascos de carvalho com mais de 40
anos, por um período de 10 anos.
Evolui por oxidação à semelhança dos
Vinhos do Porto com idade,
apresentando as características únicas
do ano de colheita

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o
cliente

ENÓLOGO:

André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Amarelo palha alaranjado

AROMA:

Nariz intenso, com notas de casca de
laranja e mel

PALADAR:

Notas de especiarias, ligeiro fumado
com perfil muito fresco e envolvente

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,20 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

112 g/L

ACIDEZ TOTAL:

4,7 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3.6

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):

(cm) 22,60 x 30,90 x 31,70

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,80/4,49

VOLUME:

(L) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5/19

EAN:

5601085901234

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990