



Poças Reserva Tinto 2023

DOC DOURO

Produzido com uvas tintas provenientes do Cima Corgo e Douro Superior, resultando num vinho elegante e sofisticado, com aromas de fruta madura, compota e especiarias

Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem “Ossobuco”, “Rabo de Boi” e “Tripas à Moda do Porto”

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal – Região Demarcada do Douro

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

CASTAS:
20% Touriga Nacional, 80% Vinhas Velhas

IDADE DAS VINHAS:
40-60 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação a temperatura controlada com maceração prolongada

ENVELHECIMENTO:
Em barricas novas de carvalho Francês “Allier” com 300 litros de capacidade por 12 meses

ENGARRAFAMENTO:
2025

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:
Rubi profundo

AROMA:
Intenso, notas de fruta preta e esteva

PALADAR:
Sedoso, fresco, firme, notas de frutos do bosque bastante presente e um final longo e elegante

ANÁLISES

ÁLCOOL:
13,8 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,6 g/L

ACIDEZ TOTAL:
5,3 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,69

CERTIFICAÇÃO

V-Label (vegan)

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CM3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 11,50 x 30,40 x 33,00

PESO (BRUTO / NET):
(kg) 3,5 / 2,3

VOLUME:
(L) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10

EAN:
5601085901005

ITF:
85601085901001

CÓDIGO PAUTAL:
2204216903

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (75CL CX6)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 16,90 x 29,60 x 25,50

PESO (BRUTO / NET):
(kg) 7,3 / 4,59

VOLUME:
(L) 4,5

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
6 / 19

EAN:
5601085901005

ITF:
35601085901006