



# Pink

## VINHO DO PORTO

*Um Vinho do Porto Rosé leve e fresco. Em respeito pela herança dos Portos tradicionais, aplicamos a nossa maestria na criação deste vinho muito aromático, com nuances de frutos silvestres. Sirva-se fresco (10°-12°C) ou com gelo para uma bebida deliciosa e refrescante.*



**POÇAS**  
**Pink**

[WWW.POÇAS.PT](http://WWW.POÇAS.PT)

### SUGESTÕES DE CONSUMO

Deve servir-se fresco (10°-12°C) ou com gelo, acompanhando canapés, sobremesas geladas e fruta variada. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.

### FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Rosé
ORIGEM	Portugal – Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Tabuaço; S. João da Pesqueira (Cima Corgo)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com ligeira maceração pelicular, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Em cubas de aço inoxidável.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

### NOTAS DE PROVA

COR	Rosé
AROMA	Muito agradável e frutado, com notas de cereja e framboesa.
PALADAR	Fresco, suave, leve e muito frutado..

### ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,50 % VOL
AÇÚCAR RESIDUAL	96,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,63 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,33