



Poças Reserva 2014 branco

DOC DOURO

Produzido a partir de castas tradicionais da Região Demarcada do Douro e provenientes das zonas mais elevadas para lhe assegurar frescura. O estágio em carvalho francês e americano confere-lhe complexidade e estrutura.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Sabrosa; Murça (Cima Corgo); Numão (Douro Superior)
CASTAS	Códega, Rabigato, Gouveio, Moscatel
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas cortadas à mão e transportadas em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada.

ENVELHECIMENTO	Em barricas de carvalho americano e francês 'Allier' de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas.
ENGARRAFAMENTO	2015
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR	Amarelo palha.
AROMA	Aromaticamente intenso com notas florais e de fruta amarela (marmelo, pêssego e ananás).
PALADAR	Apresenta frescura e elegância com um final longo que manifesta fruta e alguma madeira.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,53 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	1,00 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,60 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,27

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura de 14°C. Ideal para acompanhar pratos variados de aves, peixe ou marisco.