



Poças Reserva 2010 tinto

DOC DOURO

Produzido com uvas provenientes do Cima Corgo e vinificado na Quinta das Quartas na Régua, este vinho tinto de corpo médio é elegante e sofisticado, com aromas de cerejas escuras, alcaçuz e pimenta branca.



90 **JAMESSUCKLING.COM**



WWW.POÇAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	DOC Douro
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Ervedosa do Douro (Cima Corgo)
CASTAS	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca
IDADE DAS VINHAS	40-60 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas cortadas à mão e transportadas em caixas de 30 kg.
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada com remontagem e maceração prolongada.

ENVELHECIMENTO Em barricas de carvalho francês 'Allier' e de carvalho americano com 300 Litros de capacidade, durante 12 meses, seguido de estágio em garrafa.

ENGARRAFAMENTO 2012

ENOLOGIA Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR Retinto.

AROMA Frutos vermelhos e especiarias.

PALADAR Encorpado, elegante e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL 13,91 % VOL.

AÇÚCAR RESIDUAL 2,40 g/L

ACIDEZ TOTAL 5,10 g/L em Ácido Tartárico

PH 3,75

SUGESTÕES DE CONSUMO

Acompanha bem todos os tipos de carne e caça, bem como uma grande variedade de queijos. Temperatura ideal de serviço: 18°C.