



Poças Reserva 2012 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.



WWW.POCAS.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	2014
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	13,76 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	0,60 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,40 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,57

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.