



# Poças Reserva 2015 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 confere-lhe complexidade e estrutura.*



[WWW.POÇAS.PT](http://WWW.POÇAS.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, Viosinho
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	Estagiou em barricas de carvalho francês 'Allier' de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas.
ENGARRAFAMENTO	2016
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / André Pimentel Barbosa

## NOTAS DE PROVA

COR	Amarelo palha.
AROMA	Fruta amarela (ameixa) e ligeiramente floral.
PALADAR	Vinho com perfil fresco e frutado, notas de citrinos e madeira bem integrada com um final longo e elegante.

## ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	13,60 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	2,50 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,60 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,21

## SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir à temperatura de 12°C /14°C. Ideal para acompanhar pratos variados de aves, peixe ou marisco.