



# Poças Reserva 2016 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	25 % Códega, 25 % Rabigato, 25 % Gouveio, 25 % Viosinho
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão
VINIFICAÇÃO	Fermentação com temperatura controlada

ENVELHECIMENTO Estagiou em barricas de carvalho francês 'Allier' de 300 Litros de capacidade, com 'bâtonnage' das borras finas

ENGARRAFAMENTO 2017

ENOLOGIA Jorge Manuel Pintão / André Barbosa

## NOTAS DE PROVA

COR Amarelo palha

AROMA Flores brancas, citrinos e notas de tostado

PALADAR Vinho com perfil fresco e floral, notas de citrinos e madeira bem integrada com um final longo e elegante

## ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL 13,60 % VOL

AÇÚCAR RESIDUAL 0,60 g/L

ACIDEZ TOTAL 6,10 g/L em Ácido Tartárico

PH 3,33

## SUGESTÕES DE CONSUMO

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