



# Poças Lágrima

## VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido a partir de castas brancas tradicionais, provenientes das zonas mais quentes e expostas da Região Demarcada do Douro

*Sugestão de consumo: Acompanha especialmente bem pão de ló, salada de frutas, tarte de limão merengada. Também pode ser servido com gelo picado e lima à semelhança de uma caipirinha. Servir fresco (10°C/50°C)*

### FICHA TÉCNICA

**QUALIDADE:**

Vinho do Porto Branco

**ORIGEM:**

Portugal - Região Demarcada do Douro

**SUB-REGIÃO:**

Sabrosa, Murça (Cima Corgo)

**CASTAS:**

Códega, Rabigato, Viosinho, Malvasia Fina

**IDADE DAS VINHAS:**

10-20 Anos

**TIPO DE SOLO:**

Xisto

**VINDIMAS:**

Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

**VINIFICAÇÃO:**

Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica

**ENVELHECIMENTO:**

Em madeira durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diferentes colheitas, estabilização pelo frio e filtração

**ENGARRAFAMENTO:**

No momento de ser expedido para o cliente

**ENOLOGIA:**

Jorge Manuel Pintão  
André Pimentel Barbosa

### NOTAS DE PROVA

**COR:**

Amarelo intenso

**AROMA:**

Muito floral, com aromas a melão, mel e flores do campo

**PALADAR:**

Fresco, suave e persistente

### ANÁLISES

**ÁLCOOL:**

19,10 % VOL

**AÇUCAR RESIDUAL:**

152,00 g/L

**ACIDEZ TOTAL:**

3,60 g/L em Ácido Tartárico

**PH:**

3,39

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 26,30 x 17,80 x 32,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 7,83 / 4,60

**VOLUME:**

(cm) 4,50

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

6 / 19

**EAN:**

5601085010042

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

35601085040101

### INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS12)

**DIMENSÕES (L X C X A):**

(cm) 28,00 x 37,50 x 32,00

**PESO (BRUTO / NET):**

(Kg) 16,00 / 9,20

**VOLUME:**

(cm) 9,00

**PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):**

5 / 10

**EAN:**

5601085010042

**CÓDIGO PAUTAL:**

2204218990

**ITF:**

45601085010040