



Poças 10 Years Old Tawny

VINHO DO PORTO

Porto Tawny de elevada qualidade, obtido pela lotação de vinhos selecionados de diferentes colheitas, envelhecidos em casco, e cuja média de idades é de 10 Anos

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, deve ser servido a 17°C/63°F ou ligeiramente fresco. Acompanha na perfeição queijos, pasteleria variada, doces, pudins e bolos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Aloirado doce – Tawny 10 Anos

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

Tabuaço, Ervedosa do Douro (Cima Corgo), Numão (Douro Superior)

CASTAS:

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

IDADE DAS VINHAS:

20-40 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:

Creriosa lotação de Vinhos do Porto Tawny de superior qualidade, envelhecidos em casco, cuja idade média é 10 anos

ENGARRAFAMENTO:

No momento de ser expedido para o cliente

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA

COR:

Castanho aloirado

AROMA:

Havano, com nuances de frutos secos, uva passa. Fruta bem casada com a madeira

PALADAR:

Sedutor e complexo, muito vivo e com um final longo a ameixas secas

PRÉMIOS

91 pontos Wine Enthusiast
90 pontos Wine Spectator
92 pontos For The Love of Port

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,98 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

122,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,75 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,46

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 7,90 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085010059

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085050100