



Poças Late Bottled Vintage 2013

VINHO DO PORTO

Vinho do Porto de uma só colheita de elevada qualidade, envelhecido em vasilhas de carvalho e engarrafado no quinto ano após a vindima

Sugestão de consumo: Ideal como vinho de sobremesa ou convívio, acompanha especialmente bem petit gâteau de chocolate, bolo de brigadeiro, queijo brie e camembert

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:

Tinto doce – Porto LBV

ORIGEM:

Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:

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

CASTAS:

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

IDADE DAS VINHAS:

40-60 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 vasilhas de madeira até ao
momento de ser engarrafado, no
quinto ano após a vindima. Segue-se
um estágio em garrafa até à sua
colocação no mercado

ENGARRAFAMENTO:

2018

ENOLOGIA:

Jorge Manuel Pintão
André Pimentel Barbosa

NOTAS DE PROVA *

COR:

Rubi

AROMA:

Floral, a fruta vermelha e compotada,
com leves notas de balsâmico

PALADAR:

Muito envolvente e equilibrado, com
leigas notas de cacau

PRÉMIOS

90 pontos Robert Parker
90 pontos Wine Enthusiast
Medalha Ouro, Sommelier Wine
Awards 2020

ANÁLISES

ÁLCOOL:

19,40 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:

116,00 g/L

ACIDEZ TOTAL:

3,74 g/L em Ácido Tartárico

PH:

3,69

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS6)

DIMENSÕES (L X C X A):

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

PESO (BRUTO / NET):

(Kg) 8,20 / 4,60

VOLUME:

(cm) 4,50

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):

5 / 16

EAN:

5601085000494

CÓDIGO PAUTAL:

2204218990

ITF:

35601085000495

* Atualizado em dezembro de 2019