



Poças Fora da Série Acrobata 2021

DOC DOURO

Vinho branco produzido a partir das castas Códega, Arinto e Rabigato. Com um estágio prolongado em barrica usada sob uma fina “flor”. Perfeito equilíbrio entre o perfil oxidativo de estágio prolongado e a frescura de vinhas de altitude.

Sugestão de consumo: Tostas com queijos gordos ou curados, peixe fumado e cogumelos

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE:
DOC Douro

ORIGEM:
Portugal - Região Demarcada do Douro

SUB-REGIÃO:
Numão (Douro Superior)

CASTAS:
Códega, Arinto e Rabigato

IDADE DAS VINHAS:
10-20 Anos

TIPO DE SOLO:
Xisto

VINDIMAS:
Uvas selecionadas na vinha e cortadas à mão

VINIFICAÇÃO:
Fermentação em Inox e estágio em barrica usada

ENVELHECIMENTO:
Em barrica velha de carvalho Francês de 300 litros de capacidade durante 10 meses, sob uma fina “flor”

ENGARRAFAMENTO:
2022

ENÓLOGO:
André Pimentel Barbosa

DIRETOR TÉCNICO:
Jorge Manuel Pintão

NOTAS DE PROVA

COR:
Amarelo palha

AROMA:
Notas tostadas, flores de campo e citrinos

PALADAR:
Bom volume de boca, acidez crocante com taninos suaves. Envolvente, bastante seco e fresco

ANÁLISES

ÁLCOOL:
12,50 % VOL.

AÇUCAR RESIDUAL:
0,65 g/L

ACIDEZ TOTAL:
7,0 g/L em Ácido Tartárico

PH:
3,3

INFORMAÇÃO LOGÍSTICA (CS3)

DIMENSÕES (L X C X A):
(cm) 30,00 x 33,00 x 10,50

PESO (BRUTO / NET):
(Kg) 4,20 / 2,30

VOLUME:
(cm) 2,25

PALETE (CAMADAS / CAIXAS POR CAMADA):
8 / 10