VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Poças Porto 20 Anos
Vinícola	Poças Junior
Safra	N. V.
País	Portugal
Região	Douro
Tipo	fortificado
Castas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca e Tinto Cão
Teor Alcoólico	20%
Maturação	média de 20 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 20°C
Guarda	até 2028
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Porto requintado, harmonioso e persistente, com o selo de qualidade Poças Júnior, há mais de cem anos produzindo seus vinhos no Douro.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: castanho com reflexos âmbar

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: intensos e delicados, destacando-se frutas vermelhas sobremaduras, frutas secas, notas de castanha tostada e baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: um vinho do Porto requintado, harmonioso e persistente, em que os frutos secos e as nuances especiadas doces, em que baunilha se destaca, levam a um final de boca longo e delicioso

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: queijos de mofo e azuis, chocolates com alto índice de cacau, nozes, avelãs e castanhas salgadas e caramelizadas, doces caramelizados