

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 47

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1947

Solo Xisto de encosta acentuada

Gradação Alcoólica 21,0 % vol.

Acidez Total 6,86 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 157,0 g/l

Enólogo Elizete Beirão | Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho fermentado em lagar de granito, quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho alourado escuro com grande incidência de tons esverdeados. O aroma desta Colheita 1947 é recheada de surpresas pois tem uns surpreendentes aromas terciários carregados de vinagrinho e mescla de especiarias. Na boca é muito encorpado e gordo com uma complexidade notável e confirmando toda a nobreza dos aromas com um ataque retronal potente e exuberante, presenteia-nos com um final de boca infindavelmente prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C