

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 62

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1962

Solo Xisto de encosta acentuada

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 4,65 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 113,0 g/l

Enólogo Elizete Beirão | Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C). 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 em 1995.

Notas de Prova Vinho de cor ambar. Aroma de caramelo, com presença de especiarias, tipo noz moscada. Na boca é um excelente vinho, com uns taninos elegantes e bem presentes. Muito longo.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C