

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 70

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1970

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 3,98 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 102,9 g/l

Enólogo Elisete 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.

Notas de Prova Vinho de garrafeira, esta colheita apresenta uma evolução requintada de aromas terciários, que bem conjugados com os aromas de redução lhe dão superior qualidade. No aroma, este vinho é muito rico em especiarias e frutos secos, aromas estes, que são confirmados na boca.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C