

VINHOS DE MESA



TRIUNVIRATO N°3

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País

Portugal

Solo Xisto; Argilo-Calcário; Franco-Arenoso de origem granítica

Graduação Alcoólica 13,5 % vol.

Acidez Total 6,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,8 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Parcelas de uvas selecionadas entre as três propriedades da família Messias - Douro, Bairrada e Dão. Vindima individual manual, escolha bago a bago, seguida de fermentação em pequenos lagares sem controlo de temperatura. Estágio prolongado de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano. Estágio em garrafa desde dezembro de 2010.

Notas de Prova Muito denso na intensidade corante. Nariz austero, com nuances minerais, notas frescas vegetais e do tipo alcatrão. Boca com palato cheio, acidez que acompanha sempre a prova e final requintado e prolongado. Conservar em local fresco e sem amplitudes térmicas.



Castas

Touriga Nacional
(Dão, Douro,
Bairrada)
Syrah (Bairrada)



Potencial de

Envelhecimento a servir
Guardar



Temperatura

16-18 °C