

# VINHOS DE MESA



## TRIUNVIRATO N°5

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

**País** Portugal

**Solo** Xisto e Argilo-Calcário

**Gradação Alcoólica** 13,0 % vol.

**Acidez Total** 5,8 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 1,8 g/l

**Enólogo** João Soares

**Processo de Vinificação** Uvas selecionadas a partir das melhores parcelas de entre duas propriedades da família Messias – Douro e Bairrada. Vindima individual manual, escolha bago a bago, seguida de fermentação com flora indígena em pequenos lagares sem controlo de temperatura. Estágio prolongado de 34 meses em barricas de carvalho francês. Estágio em garrafa desde julho de 2013.

**Notas de Prova** Vinho de cor opaca e rebordo ruby. Enorme densidade e intensidade aromática, sobressaindo notas de frutos pretos macerados e fundo trufado de bosque. Toda a paleta de nariz é amparada por um fino recorte mineral que lembra xisto azul, alcatrão e elegante olaria. A boca parece contrariar o perfil aromático, pois os taninos domados pelo tempo são equilibrados por uma acidez que empresta frescura ao conjunto. Final prolongado, apelando sempre para que não o esqueçamos. Conservar em local fresco e sem amplitudes térmicas.



### Castas

Touriga Nacional  
(Douro e  
Bairrada)



### Potencial de

**Envelhecimento**  
Beber/Guardar



### Temperatura

**a servir**  
16-18 °C