

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS VINTAGE 1965

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

**Região** Demarcada do Douro | **País** Portugal

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1965

**Solo** Xístoso

**Graduação Alcoólica** 20,5 % vol.

**Acidez Total** 4,65 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 99,20 g/l

**Enólogo** 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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

**Notas de Prova** Vinho de aroma intenso e complexo com notas de especiarias, nomeadamente cravinho, na boca é um vinho fresco que demonstra a sua elegância e estrutura.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinto Cão  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
16-18 °C