

# VINHO DO PORTO



## PORTO QUINTA DO CACHÃO VINTAGE 1976

**Produtor**

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1976

**Solo** Xistoso

**Graduação Alcoólica** 20,6 % vol.

**Acidez Total** 3,38 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 96,5 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 com cor atijolada. No nariz tem uma grande intensidade, evidência notas de compotas e frutos secos. Na boca tem uns taninos sedosos e um final longo.

**Castas**

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinto Cão  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
16-18 °C