

VINHOS DE MESA



TRIUNVIRATO N°7

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Solo Xisto e Argilo-Calcário

Gradação Alcoólica 13,5 % vol.

Acidez Total 6,2 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,9 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 18 meses em barricas de carvalho francês. Estágio em garrafa desde maio de 2019.

Notas de Prova Vinho de aspeto brilhante e de cor intensa ruby. De momento o vinho revela sobretudo a sua bela juventude. Contudo, a complexidade já começa a ser revelada pelas notas de especiarias e fruta preta muito fina. Boca com enorme estrutura e taninos potentes, conferem-lhe um final longo e muito agradável. Conservar em local fresco e sem amplitudes térmicas.



Castas

Touriga Nacional
Syrah



Potencial de

Envelhecimento a servir
Beber ou
Guardar



Temperatura

16-18 °C