

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS WHITE DRY

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOP Vinho do Porto

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5 % vol.

Acidez Total 3,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 63,0 g/l

Enólogo Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a temperatura controlada (18°-20°C) e quando o mosto atinge o volume de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77% vol. alc.).

Notas de Prova Vinho branco dourado com um aroma floral bem interligado com uma madeira suave e delicada com um ligeiro e bem conseguido toque a especiarias. Na boca é harmonioso e delicado, mas pleno de poder e com um final de boca prolongado.



Castas

Malvasia Fina
Rabigato
Códega



Potencial de Envelhecimento

Beber agora



Temperatura a servir

6-8 °C