

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 80

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1980

Solo Xisto de encosta acentuada

Gradação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 4,29 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 125,0 g/l

Enólogo Elisete Beirão

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 durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho de cor âmbar, complexo no aroma, com sugestões de figos secos, amêndoas, delicadas notas de mel e um subtil toque de especiarias. Na boca é equilibrado e fresco mostrando bem a idade deixando-nos deliciados com o final de boca prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



Temperatura

a servir

10-12 °C