

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 95

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1995

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 3,54 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 116,0 g/l

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

Notas de Prova Vinho tinto alourado com aromas terciário a evoluir, denotando-se ligeiras notas de especiarias com uma suave e elegante mistura de alperce seco e mel. Na boca, tem taninos suaves com final de boca agradável e prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C