

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 2000

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 2000

**Solo** Xistoso

**Graduação Alcoólica** 20,0 % vol.

**Acidez Total** 3,79 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 104,0 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 frutados a frutos do bosque sobressaindo a amora e na boca confirmando-se todos os aromas tendo uns taninos presentes e subtis, com toques a baunilha. O final de boca é persistente e fino.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
10-12 °C