

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 2004

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2004

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 3,70 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 107,0 g/l

Enólogo 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. No nariz sobressaem os aromas a frutos do bosque aliados a algumas especiarias e toques de baunilha, começando a surgir uma bouquet evoluído. Na boca é doce e delicado, sentem-se uns taninos suaves e arredondados. Final longo e persistente.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C