

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 2007

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 2007

**Solo** Xistoso

**Graduação Alcoólica** 20 % vol.

**Acidez Total** 4,06 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 com laivos acastanhados. O aroma é rico em fruta madura, com um toque de especiarias e notas de baunilha. Na boca é fresco, equilibrado, com uma boa presença de taninos sedosos. Final longo e refrescante.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
10-12 °C