

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 47 LIMITED EDITION

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1947

**Solo** Xisto de encosta acentuada

**Graduação Alcoólica** 21,0 % vol.

**Acidez Total** 6,86 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 157,0 g/l

**Enólogo** Elizete Beirão | Ana Urbano

**Processo de Vinificação** Vinho fermentado em lagar de granito, 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 alourado escuro com grande incidência de tons esverdeados. O aroma desta Colheita 1947 é recheada de surpresas pois tem uns surpreendentes aromas terciários carregados de vinagrinho e mescla de especiarias. Na boca é muito encorpado e gordo com uma complexidade notável e confirmando toda a nobreza dos aromas com um ataque retronasal potente e exuberante, presenteia-nos com um final de boca infindavelmente prolongado.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
10-12 °C