

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 64 LIMITED EDITION

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1964

Solo Xisto de encosta acentuada

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 5,55 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 125,0 g/l

Enólogo Elizete 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 alourado com laivos esverdeados na rama. Aromas finos e subtis, as especiarias estão bem presentes, já com um toque a vinagrinho. Na boca nota-se uma madeira agradável e fina e confirma-se a panóplia de bons aromas que nos dão um toque retronasal excelente e um final de boca prolongado e eloquente.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C