

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 91 LIMITED EDITION

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1991

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 3,49 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 101,5 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 alourado com uma evolução terciária notável onde sobressaem aromas de uma boa madeira com baunilhas e especiarias com relevo para as pimentas com toque de canela. Na boca é robusto e elegante com final longo. Esta Colheita é aconselhada a ser bebida em aperitivo com patés de caça ou salmão ou com ameixa enrolada e bacon. Bebido como digestivo tem um casamento privilegiado com queijos fortes, amêndoa torrada com manteiga.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C