

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 2009

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2009

Solo Xístoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,8 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 104,0 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 de cor atijolada. Aroma complexo com notas de passas e frutos secos. Vinho muito equilibrado com boa acidez e doce, com taninos sedosos e com final de boca 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