

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 2010

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2010

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,4 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 110,0 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 alaranjada, aroma rico em frutos secos, com evidente presença de passas e um toque de caramelo, na boca é equilibrado, aliando uma boa frescura a uns taninos sedosos e com um final de prova elegante e prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C