

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS VINTAGE 2007

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2007

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5 % vol.

Acidez Total 4,33 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 110,2 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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

Notas de Prova O Vintage Messias 2007 tem uma cor retinta, sendo complexo em termos olfativos, embora se note claramente a presença de frutos vermelhos. Na boca transmite força e robustez, sendo um vinho com um excelente equilíbrio gustativo onde predominam taninos bem enquadrados, encerrando num longo e agradável final. Pode beber-se já, prevendo contudo uma notável evolução em garrafa.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Guardar



Temperatura

a servir
16-18 °C