

# 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