

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS VINTAGE 2011

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2011

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5 % vol.

Acidez Total 4,62 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 106,0 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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

Notas de Prova Vinho de cor vermelha profunda, no nariz exalta os aromas de fruta preta do bosque, com toques de violeta e umas nuances de pimenta preta. No palato evidencia uma explosão de fruta madura aliada a uma elevada frescura, com uns taninos bem presentes que lhe dão imensa vida e prolongamento de boca, característica que aumenta o seu potencial de envelhecimento, embora possa ser consumido já.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Guardar



Temperatura

a servir
16-18 °C