

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS VINTAGE 2017

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2017

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 5,01 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 103,0 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 Messias Vintage 2017 de cor púrpura intensa, com um nariz rico em frutos silvestres, esteva, com algumas notas balsâmicas, que lhe conferem uma grande elegância aromática. Na boca, tem grande intensidade e estrutura, aliando a doçura a uma boa acidez que resulta num perfeito equilíbrio, promovendo um agradável e longo final.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz



Potencial de Envelhecimento

Guardar



Temperatura a servir

16-18 °C