

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS VINTAGE 2018

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2018

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,6 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 100,0 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 2018 de cor retinta, com um aroma elegante e intenso de fruta preta, com algumas notas de esteva. No palato tem uma excelente estrutura e intensidade, com taninos maduros aliados a uma boa acidez, resultando num vinho com um final longo e de enorme potencial de envelhecimento.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz



### Potencial de Envelhecimento

Guardar



### Temperatura a servir

16-18 °C