

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS 30 ANOS

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 5,8 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 124,0 g/l

Enólogo Ana Urbano

Processo de Vinificação Fermentação Alcoólica interrompida pela adição de aguardente, lote envelhecido em madeira cerca de 30 Anos até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho alourado com aromas terciários finos e bem conseguidos já com um soberbo toque a baunilha e onde estão presentes aromas de especiarias como noz-moscada e pimentas. Na boca vemos confirmados todos estes predicados em conjunto com um ataque retronasal poderoso e um final de boca muito prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



Temperatura

a servir

10-12 °C