

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS TAWNY

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOP Vinho do Porto

Solo Xistoso

Gradação Alcoólica 19,5 % vol.

Acidez Total 3,47 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 100,2 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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber Agora



Temperatura a servir
14-16 °C