

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS BRANCO EXTRA SECO

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOP Vinho do Porto

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 19,5 % vol.

Acidez Total 4,41 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 22,6 g/l

Enólogo Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).

Notas de Prova Vinho branco dourado extra seco com aroma denotando madeira e um delicado aroma a frutos secos, pinhões, notando-se também um floral suave a rosas.



Castas
Malvasia Fina
Rabigato
Códega



Potencial de Envelhecimento
Beber Agora



Temperatura a servir
8 -10 °C