

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 63

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1963

Solo Xisto de encosta acentuada

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 6,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 163,0 g/l

Enólogo Elisete Beirão | 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 durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho de cor âmbar com laivos esverdeados, um Porto intenso, requintado e muito complexo, conjugando apontamentos de frutos secos (amêndoas, avelãs), com sugestões balsâmicas e de especiarias. Vigoroso mas bastante elegante, com assinalável frescura a definir um fim de boca interminável.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C