

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 64

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

**Região** Demarcada do Douro | **País** Portugal

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1964

**Solo** Xisto de encosta acentuada

**Graduação Alcoólica** 20,0 % vol.

**Acidez Total** 5,55 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 125,0 g/l

**Enólogo** Elizete 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 alourado com laivos esverdeados na rama. Aromas finos e subtis, as especiarias estão bem presentes, já com um toque a vinagrinho. Na boca nota-se uma madeira agradável e fina e confirma-se a panóplia de bons aromas que nos dão um toque retronasal excelente e um final de boca prolongado e eloquente.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
10-12 °C