

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS COLHEITA 80

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1980

**Solo** Xisto de encosta acentuada

**Graduação Alcoólica** 20,0 % vol.

**Acidez Total** 4,29 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 125,0 g/l

**Enólogo** Elisete Beirão

**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, complexo no aroma, com sugestões de figos secos, amêndoas, delicadas notas de mel e um subtil toque de especiarias. Na boca é equilibrado e fresco mostrando bem a idade deixando-nos deliciados com o final de boca prolongado.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



### Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



### Temperatura

a servir

10-12 °C