

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 2008

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2008

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,17 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 104,0 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%), 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 atijolada. No nariz temos aromas de fruta seca com toque de especiarias. No palato é equilibrado, com taninos suaves e uma agradável frescura. Final longo e elegante.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber/Guardar



**Temperatura
a servir**
10-12 °C