

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 65 LIMITED EDITION

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1965

Solo Xisto de encosta acentuada

Graduação Alcoólica 21,0 % vol.

Acidez Total 6,12 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 155,0 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 claro, com laivos esverdeados na rama. Aroma complexo, com muitas especiarias combinadas numa afinada sinfonia com os subtis aromas a madeira. Na boca é encorpado e gorduroso confirmando todas as boas sensações que sobressaíram no nariz e um final de boca deliciosamente prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C