

VINHO DO PORTO



PORTO QUINTA DO CACHÃO VINTAGE 1977

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1977

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,5 % vol.

Acidez Total 3,323 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 102,5 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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.

Notas de Prova Vinho com cor atijolada. No nariz tem uma grande intensidade, com notas de fruta vermelha, especiarias e folhas de tabaco. Na boca tem uma boa estrutura, uns taninos sedosos e um final longo.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão
Tinta Barroca
Tinta Roriz



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
16-18 °C