

VINHO DO PORTO



PORTO QUINTA DO CACHÃO VINTAGE 1983

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1983

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 4,13 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 99,2 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 de cor tinto alourado, com aromas de redução bem desenvolvidos com notas de frutos secos, na boca o ataque retronasal confirma os aromas. Trata-se de um vinho delicado e prolongado na boca.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão
Tinta Barroca
Tinta Roriz



**Potencial de
Envelhecimento**
Beber/Guardar



**Temperatura
a servir**
16-18 °C