

# VINHO DO PORTO



## PORTO QUINTA DO CACHÃO VINTAGE 1984

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 1984

**Solo** Xístoso

**Gradação Alcoólica** 20,0 % vol.

**Acidez Total** 3,23 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 94,8 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, 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 uma boa evolução dos aromas de redução, com elegância e vinosidade. Sobressai a fruta madura, com notas de frutos silvestres com incidência na amora, na boca confirma-se toda a sua categoria com um final de boca prolongado.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



### Potencial de Envelhecimento

Guardar



### Temperatura

a servir

16-18 °C