

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