

VINHO DO PORTO



PORTO QUINTA DO CACHÃO VINTAGE 1997

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1997

Solo Xístoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 4,65 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 92,3 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 que evidencia alguns aromas de redução, finos e elegantes, denotando-se os frutos vermelhos, compotas e algumas nuances de fruta madura, na boca tem boa presença de taninos suaves e aveludados, a permanência final é agradável prolongada e agradável.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Guardar



Temperatura a servir

16-18 °C