

# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS VINTAGE 2003

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2003

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 4,43 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 94,5 g/l

Enólogo Carlos Soeiro

**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 encorpado de aroma e paladares muito finos, sobressaindo no aroma os frutos do bosque bem maduros, um subtil e agradável toque de baunilha, dado no estágio em madeira velha e avinhada, na boca os taninos têm personalidade, delicadeza e excelentes efeitos retronasais. Tem um final de boca longo e agradável. É um grande Vintage com elegância e estrutura, que pode ser consumido já e com potencialidade para evolução em cave.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



### Potencial de Envelhecimento

Guardar



### Temperatura a servir

16-18 °C