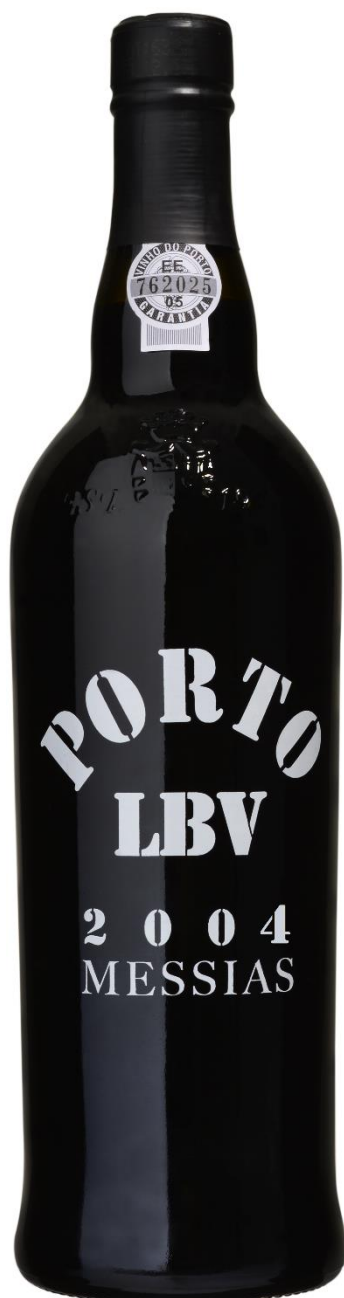


# VINHO DO PORTO



## PORTO MESSIAS LBV 2004

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 2004

**Solo** Xistoso

**Graduação Alcoólica** 20 % vol.

**Acidez Total** 4,13 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 91,1 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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 4º e o 6º ano.

**Notas de Prova** Aroma a fruta madura com notas de frutos do bosque e amoras. Na boca é potente com taninos delicados e excelentes efeitos retronasais. O final de boca é delicado e prolongado.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



**Potencial de Envelhecimento**  
Beber/Guardar



**Temperatura a servir**  
14-16 °C