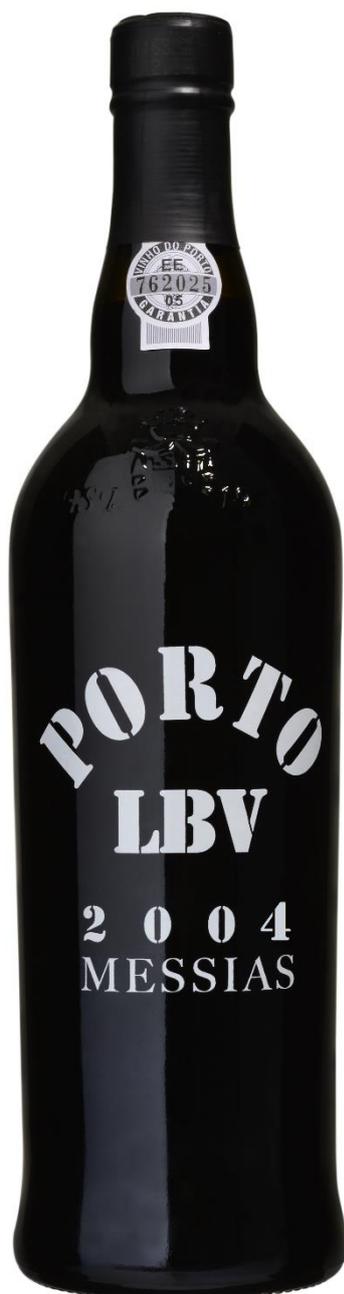


VINHO DO PORTO



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 a servir

Beber/Guardar



Temperatura

14-16 °C