

# PORT WINE



## PORTO MESSIAS VINTAGE 2009

### Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

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

**DOC** Vinho do Porto

**Ano** 2009

**Solo** Xistoso

**Gradação Alcoólica** 20 % vol.

**Acidez Total** 5,32 g/l em ácido tartárico

**Açúcar Residual** 103,4 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 de cor retinta opaca, no nariz é um vinho complexo e algo fechado, onde sobressaem notas de chá e cacau. Na boca trata-se de um vinho com imensa estrutura, bastante concentrado e com uns taninos muito agradáveis. Vinho com imenso potencial de envelhecimento.



### Castas

Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Barroca  
Tinta Roriz  
Tinto Cão



### Potencial de Envelhecimento de Serviço

Guardar



### Temperatura

16-18 °C