

PORT WINE



PORTO QUINTA DO CACHÃO 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 19,5 % vol.

Acidez Total 5,29 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 103,2 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, no nariz sobressaem aromas muito frutados com algumas notas de especiarias nomeadamente pimentas. Na boca trata-se de um vinho com grande estrutura, elegante com uma ótima acidez, com uns taninos bastante redondos que lhe dão características para ser bebido já, bem como garante um bom envelhecimento.



Castas

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Barroca

Tinta Roriz

Tinto Cão



Potencial de

Envelhecimento de Serviço

Guardar



Temperatura

de Serviço
16-18 °C