

VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS VINTAGE 2020

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | País Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 2020

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20 % vol.

Acidez Total 5,7 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 89,0 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 Messias Vintage 2020 de cor profunda, com aroma intenso a fruta do bosque, com notas de especiarias e um toque de esteva. Na boca, tem uns taninos frescos e intensos aliados a um corpo elegante e harmonioso. É um vinho com bastante persistência e de enorme potencial de envelhecimento.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz



Potencial de Envelhecimento

Guardar



Temperatura a servir

16-18 °C