



VINHO DO PORTO

PORTO MESSIAS 50 ANOS

Produtor

Soc. Agríc. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 6,29 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 128,0 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%). 50 ANO Sé um vinho de elevadíssima qualidade obtido por lotação de diferentes vinhos de colheitas diversas, perfazendo a idade indicada no rotulo tendo estes estagiado em madeira de carvalho até serem engarrafados nos armazéns em Vila Nova de Gaia.

Notas de Prova Vinho alourado claro com laivos esverdeados. Vinho com aroma complexo e intenso, com várias camadas, onde aparecem notas de mel, especiarias e um toque químico. Na boca tem a mesma complexidade com uma acidez vibrante e um final bastante prolongado.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinto Cão
Tinta Roriz
Tinta Barroca



Potencial de Envelhecimento
Beber/Guardar



Temperatura a servir
10-12 °C