



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

PORTO MESSIAS 30 ANOS BRANCO



PRODUTOR Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

PAÍS Portugal

REGIÃO DO "Porto"

SOLO Xisto



ENOLOGIA Ana Urbano

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que 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.

CASTAS Field Blend



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 20,0 % vol.

ACIDEZ TOTAL 4,6 g/dm³

AÇÚCAR RESIDUAL 158 g/dm³



NOTAS DE PROVA

Vinho 30 Anos branco de cor ambar claro, no nariz sentem-se as notas de alperce, especiarias e mel. Na boca tem um grande equilíbrio entre a doçura e a acidez, sabe a mel e tem final de boca longo e aveludado.



POTENCIAL ENVELHECIMENTO Beber/Guardar



TEMPERATURA A SERVIR 8 - 10°C



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml

ENERGIA. 172 kcal / 746 KJ

LÍPIDOS. 0g

DOS QUAIS SATURADOS. 0g

HIDRATOS DE CARBONO. 172g

DOS QUAIS AÇÚCARES. 172g

FIBRA. 0g

PROTEÍNA. 0g

SAL. 0g



DADOS LOGÍSTICOS

GARRAFA. CAPACIDADE (L): 0,50

DIMENSÕES (CM). Ø 5,8 X (A) 36,3 | PESO (Kg). 1,90

CÓDIGO DE BARRAS EAN (GRF). 5601292175367

CAIXA. DIMENSÕES (cm): (C) 21,3 X (L) 14,5 X (A) 40

PESO (Kg): 8,76 | Nº GARRAFAS: 6

CÓDIGO DE BARRAS ITF (CX): 65601292175369

PALETE (EURO)

CAIXAS/CAMADA: 29 | CAMADAS/PALETE: 5

PESO (Kg): 1270,20

COMP. 1,20M | LARG. 0,80M | ALT. 2,15M