



VINHO DO PORTO



PORTO MESSIAS COLHEITA 68 LIMITED EDITION

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

Região Demarcada do Douro | **País** Portugal

DOC Vinho do Porto

Ano 1968

Solo Xistoso

Graduação Alcoólica 20,0 % vol.

Acidez Total 5,92 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 144,0 g/l

Enólogo Elisete Beirão | Ana Urbano

Processo de Vinificação Vinho fermentado com desengace parcial a uma temperatura controlada (24-28°C) quando o mosto atinge o valor de docura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

Notas de Prova Vinho alourado claro já com laivos esverdeados, apresenta uma evolução aromática complexa e intensa onde sobressaem as especiarias com predominância para noz-moscada, presentes também casca de laranja e amêndoas torradas aliadas a uma madeira elegante e subtil. Na boca é encorpado e complexo e confirma toda a sua elegância e subtilidade com um excelente final.



Castas

Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão



Potencial de Envelhecimento

Beber/Guardar



Temperatura

10-12 °C