



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES



PORTO MESSIAS TAWNY



| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| ANO | N/A |
| PRODUTOR | Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA |
| PAÍS | Portugal |
| REGIÃO | Demarcada do Douro |
| SOLO | Xistoso |



| | |
|--------------------------------|------------|
| ENOLOGIA | 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%), sendo posteriormente envelhecido em madeira de carvalho até ser engarrafado.

CASTAS Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz e Tinto Cão.



| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| GRADUAÇÃO ALCÓOLICA | 19,5 %vol. |
| ACIDEZ TOTAL | 3,47 g/l em ácido tartárico |
| AÇÚCAR RESIDUAL | 100,2 g/l |



| | |
|-----------------------|--|
| NOTAS DE PROVA | |
| | Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha. |



| | |
|---------------------------------|-------------|
| POTENCIAL ENVELHECIMENTO | Beber Agora |
|---------------------------------|-------------|



| | |
|-----------------------------|------------|
| TEMPERATURA A SERVIR | 14 - 16 °C |
|-----------------------------|------------|



| | |
|---|-----|
| INFORMAÇÃO NUTRICIONAL POR 100ml | |
| ENERGIA. | N/A |
| LÍPIDOS. | N/A |
| DOS QUAIS SATURADOS. | N/A |
| HIDRATOS DE CARBONO. | N/A |
| DOS QUAIS AÇÚCARES. | N/A |
| FIBRA. | N/A |
| PROTEÍNA. | N/A |
| SAL. | N/A |