



# MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

## PORTO MESSIAS COLHEITA 2011



<b>ANO</b>	2011
<b>PRODUTOR</b>	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>REGIÃO</b>	Demarcada do Douro
<b>SOLO</b>	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%), estagiando posteriormente em madeira de carvalho durante um período mínimo de 7 anos, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado.

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



**GRADUAÇÃO ALCÓOLICA** 20,0 %vol.

**ACIDEZ TOTAL** 4,4 g/l em ácido tartárico

**AÇÚCAR RESIDUAL** 110,0 g/l



### NOTAS DE PROVA

Vinho de cor atijolada escuro, aroma complexo onde encontramos frutos secos, toque de bergamota e um odor doce de baunilha, na boca é um vinho com uma textura rica onde confirmamos todos os odores, terminando longo e elegante.



**POTENCIAL ENVELHECIMENTO** Beber / Guardar



**TEMPERATURA A SERVIR** 10 - 12 °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