



MESSIAS

FAMILY WINES & ESTATES

PORTO MESSIAS 50 ANOS



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%). 50 ANOS é 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.

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



GRADUAÇÃO ALCÓOLICA 20,0 %vol.

ACIDEZ TOTAL 6,29 g/l em ácido tartárico

AÇÚCAR RESIDUAL 128,0 g/l



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.



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