



PORTO MESSIAS TAWNY

Produtor	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA	
Região	Douro	
País	Portugal	
Ano		
Castas	Touriga Nacional; Tinta Roriz; Touriga Franca; Tinto Cão; Tinta Barroca.	
Solo	Xistoso	
Gradação Alcoólica	19,5% vol.	
Acidez Total	3,47 g/dm ³	
Açúcar Residual	100,2 g/dm ³	
Conservação	Garrafa Inclinada	
Enólogo	Ana Urbano	
Consultor de Vinhos	Carlos Soeiro	
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.	
Temperatura a Servir	16-18°C	
Notas de Prova	Vinho tinto alourado doce com aromas a compota de frutos vermelhos bem enquadrados com uma madeira com toques de baunilha	



Feijoada. Almoço em 23/02/2013, com a Turma de Maringá.