

http://www.cavesmessias.pt/loja_produtos-print.php?Produto_ID=73



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	
Graduação 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	

O que é um "Porto Tawny"?

São vinhos em que a cor apresenta evolução, devendo integrar-se nas sub-classes de cor tinto-alourado, alourado ou alourado-claro. Os aromas lembram os frutos secos e a madeira; quanto mais velho é o vinho mais estas características se acentuam.

As categorias existentes são: Tawny, Tawny Reserva, Tawny com Indicação de Idade (10 anos, 20 anos, 30 anos e 40 anos) e Colheita.

Degustação horizontal durante aniversário em 25/09/2010.

Nota média dos participantes.