

http://www.cavesmessias.pt/loja_produtos-print.php?Produto_ID=69



PORTO MESSIAS BRANCO EXTRA SECO

Produtor	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA	
Região	Douro	
País	Portugal	
Ano		
Castas	Malvasia Fina; Rabigato; Códega.	
Solo	Xistoso	
Graduação Alcoólica	19,5% vol.	
Acidez Total	4,41 g/dm ³	
Açúcar Residual	22,6 g/dm ³	
Conservação	Garrafa Inclinada	
Enólogo	Ana Urbano	
Consultor de Vinhos	Carlos Soeiro	
Processo de Vinificação	Vinho proveniente de maceração pelicular, fermentado a uma temperatura controlada (18-20°C), que quando o mosto atinge o valor de doçura pretendido, a fermentação é interrompida pela adição de aguardente (77%).	
Temperatura a Servir	8-10°C	
Notas de Prova	Vinho branco dourado extra seco com aroma denotando madeira e um delicado aroma a frutos secos, pinhões, notando-se também um floral suave a rosas.	

O que é um "Porto Branco Extra-Seco"?

O Vinho do Porto Branco Extra-Seco, é o estilo com menor grau de doçura na categoria dos brancos, que resulta do modo como foi conduzida a sua elaboração.

Degustação horizontal durante aniversário em 25/09/2010.

Nota média dos participantes.