

MESSIAS VINTAGE 2024

Produtor Producer	Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA	
Região Region	Região Demarcada do Porto	
País Country	PORTUGAL	
Ano Vintage	2024	
Castas Grape Varieties	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz	
Solo Soil	Xistoso	
Graduação Alcoólica Alcohol Volume	19,5 % vol.	
Acidez Total Total Acidity	5,0 g/dm³	
Açúcar Residual Residual Sugar	82 g/dm³	
Conservação Conservation	Conservação a 10° a 18°C em local seco e arejado	
Enólogo Winemaker	Ana Urbano	
Consultor de Vinhos "Wine Consultant"		
Processo de Vinificação Winemaking Process	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, nos armazéns em Vila Nova de Gaia até ser engarrafado, entre o 2º e o 3º ano, depois de aprovado.	
Temperatura a servir Service Temperature	14°-16°C	
Notas de Prova Tasting Notes	Messias Vintage 2024 de cor rubi profunda e intensa, apresenta um nariz elegante e expressivo, marcado por aromas de frutos vermelhos maduros, delicadas notas florais e um subtil toque de especiarias. Na boca, revela excelente equilíbrio e estrutura, com taninos firmes e bem integrados, boa acidez e um final longo e persistente.	