



www.acmf.pt



PORTOMESÃO - 10 Anos

Vinho do Porto – D.O.C. PORTO

CASTAS :

Tinta Roriz (30%)
Touriga Franca (30 %)
Tinta Barroca (30%)
Touriga Nacional (10 %)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha; esmagamento com desengace parcial; fermentação em cubas auto vinificadoras com temperatura controlada (cerca de 26° C). A fermentação é parada com a adição de aguardente vínica (77% vol.).

ESTÁGIO : vinho feito a partir da mistura de vários anos de estágio (8 a 15 anos) em barris de carvalho velho (550 lts.)

TEOR ALCOOLICO: 20,43%

BAUMÉ: 4,4

PH: 3,56

ACIDEZ TOTAL: 4,88 g / dm³

ADITIVOS UTILIZADOS: Dióxido de enxofre e ácido tartárico

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-909

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

Email : comercial.acmf@mail.telepac.pt