

VINHOS DE MESA



TRIUNVIRATO N°6

Produtor

Soc. Agric. Com. Vinhos Messias, SA

País Portugal

Solo Xisto e Argilo-Calcário

Gradação Alcoólica 14,0 % vol.

Acidez Total 6,9 g/l em ácido tartárico

Açúcar Residual 1,9 g/l

Enólogo João Soares

Processo de Vinificação Uvas selecionadas a partir das melhores parcelas das propriedades da família Messias – Dão, Douro e Bairrada. Vindima individual manual, escolha bago a bago, seguida de fermentação com flora indígena em pequenos lagares sem controlo de temperatura. Estágio prolongado de 28 meses em barricas de carvalho francês. Estágio em garrafa desde fevereiro de 2014.

Notas de Prova Vinho de cor opaca e rebordo ruby. Enorme densidade e intensidade aromática, sobressaindo notas de frutos pretos macerados e fundo trufado de bosque e grafite. A boca transmite um perfil mais austero, pois os taninos domados pelo tempo ainda se mostram vivos e estão ao nível de uma acidez que empresta que frescura ao conjunto. Final prolongado, apelando sempre para que não o esqueçamos.

Conservar em local fresco e sem amplitudes térmicas.



Castas

Touriga Nacional
Syrah



**Potencial de
Envelhecimento a servir**

Beber/Guardar



Temperatura

16-18 °C