



[www.acmf.pt](http://www.acmf.pt)



## PORTOMESÃO - LBV 2011

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 lagar com pisa mecânica, com temperatura controlada (cerca de 26° C). A fermentação é parada com a adição de aguardente vínica (77% vol.).

**ESTÁGIO :** feito em tonel de carvalho muito velho.

**TEOR ALCOOLICO:** 19,74%

**BAUMÉ:** 2,9

**PH:** 3,69

**ACIDEZ TOTAL:** 5,02 g / dm<sup>3</sup>

**AÇUCARES TOTAIS:** 81 g / dm<sup>3</sup>

**ADITIVOS UTILIZADOS:** Dióxido de enxofre e ácido tartárico

Fundo de Vila – Vila Jusã 5040-410

Mesão Frio

Tel. 254 891 463 . Fax 254 891 267

[acmf.vinhos@gmail.com](mailto:acmf.vinhos@gmail.com)