



www.acmf.pt



PORTO MESÃO - Tawny

PRODUTOR : Adega Cooperativa de Mesão Frio, CRL

PRODUTO : Vinho Generoso - D.O.C. PORTO

MARCA: PORTO MESÃO

CASTAS : Tinta Roriz(40%), Touriga Franca (30%), Tinta Barroca (30%)

TÉC. VINIFICAÇÃO: controlo de maturação na vinha; esmagamento com desengace parcial; fermentação em cubas autovinificadoras com temperatura controlada (cerca de 26° C). A fermentação é amuada com a adição de aguardente vínica.

ESTÁGIO : de 3 a 5 anos em cubas e cascos de carvalho de 600 e 225 litros.

TEOR ALCOOLICO: 19,6%

BAUMÉ: 3,2

PH: 3,65

ACIDEZ TOTAL: 4,0 gr/L

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