



www.acmf.pt



ADEGA MESÃO FRIO

SINCE 1950

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: 19,2%

BAUMÉ: 3,3

pH: 3,67

ACIDEZ TOTAL: 4,3 g/L

AÇUCARES TOTAIS: 99 g/dm³

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

Email : acmf.vinhos@gmail.com