

ESTABLISHED 1880  
**RAMOS PINTO**  
PORTO & DOURO



## LÁGRIMA PORTO BRANCO

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Vinho:** É o mais doce de todos os Portos e contém cerca de 140 gramas de açúcar por litro.  
**Encepamento:** Côdega, Malvasia-Fina e Rabigato.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Uvas provenientes de zonas onde atingem elevado grau de maturação e sujeitas a uma forte maceração pelicular, segundo a antiga tradição do Vinho do Porto.

#### CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

**Teor Alcoólico:** 19% vol.

**Acidez Total:** 3,04 g Ac.Tart./l.

**pH:** 3,62

**Baumé:** 5,1

**Açúcares Redutores:** 138,7 g/l

**Aspeto Visual:** Cor predominantemente ouro.

**Aspeto Olfativo:** Dentro do seu fruto e doçura característicos, sobressaem aromas de tipo floral: camomila e flor de laranjeira, com toques de mel.

**Aspeto Gustativo:** Paladar adamado, glicerinado, com fruta madura, envolvida por uma intensidade fresca. Final de boca de sabor gordo e persistente, com um agradável toque de mel.

#### CONSUMO

**Temperatura aconselhada para degustação:** Entre 6 °C e 10 °C.

**Acompanhamento:** Ideal como aperitivo, acompanha muito bem um *foie gras*, uma entrada, uma salada de lulas grelhadas em molho vinagrete ou uma sobremesa.

**Observações:** Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO

Porto Lágrima 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m<sup>3</sup>