



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LÁGRIMA

Branco

“...sabor gordo e persistente, com um agradável toque de mel.”

O VINHO

Um dos ícones do vinho do Porto. Elaborado a partir de uma criteriosa selecção de uvas brancas, apresenta uma agradável frescura e aromas de mel e flores. Ideal bebido fresco.

VINIFICAÇÃO

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.

NOTAS DE PROVA

Cor predominantemente ouro.

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

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.

GASTRONOMIA

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



CASTAS

Codega
Malvasia Fina
Rabigato

CONSERVAÇÃO

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

TEMPERATURA

6°C – 10°C | 42,8°F – 50°F

Contém sulfitos

Álcool 19%

Acidez Total 3,04 g/l

pH 3,62

Grau Baumé 5,1

Açúcares redutores 138,7 g/l



REGIÃO DEMARCADA