



VINHO DO PORTO | PORTUGAL

LÁGRIMA

AROMÁTICO . DOCE . AVELUDADO



VINIFICAÇÃO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 16-18°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado.

O VINHO

Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em cascos e toneis de carvalho e em cubas de inox durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.

NOTAS DE PROVA

Cor dourada, exibe um aroma predominante a frutos secos e requintadas notas de mel. Na boca seduz pela doçura irresistível, mostrando um aveludado e complexo paladar. Final longo e persistente.

RECOMENDAÇÕES

A doçura bem equilibrada confere-lhe o carácter perfeito para acompanhar pratos com foie-gras e sobremesas frescas à base de frutas e gelados.

Degustar ao sabor de uma bavarose de baunilha com molho de ameixa ou sorvete de damasco.

O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical.

Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 2 a 4 meses.

Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.

VINHA

A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO

Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Viosinho, Malvasia Fina, Verdelho, Códega

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 19,5 %vol

pH 3,52

Acidez Total 3,4 g/dm³

Açúcares Redutores 152 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves

