



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/dm<sup>3</sup>

**Açúcares Redutores** 152 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Carlos Alves

