

ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO



LÁGRIMA

PORTO TINTO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: É o mais doce de todos os Portos e contém cerca de 140 gramas de açúcar por litro.
Encepamento: Tinta-Barroca, Tinta-Roriz e Tinto-Cão.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Conforme o nome indica, o Lágrima Tinto provém da lágrima do vinho tinto, ou seja, do escorrimento do mosto dos lagares, "bica aberta", apenas com uma ligeira fermentação.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,49% vol.
Acidez Total: 3,70 g Ac.Tart./l.
pH: 3,62
Baumé: 5,1
Açúcares Redutores: 149 g/l
Aspeto Olfativo: O aroma é fresco, vivo, com nuances de uvas, cerejas, groselhas, ginjas, framboesas e passagem por citrinos.
Aspeto Gustativo: Na boca, é muito aveludado, com toques muito ligeiros de taninos sedosos, e com um final muito longo, com sabores a frutos vermelhos vivos e citrinos.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Entre 6 °C e 10 °C.
Acompanhamento: É um vinho original, que se pode beber simplesmente fresco ou com gelo e uma rodela de limão, com água tônica ou sumo de laranja.
Observações: Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (kg)

CUBICAGEM (AxCxL)

Porto Lágrima 750 ml

6

8,5

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³