

ESTABLISHED 1880
RAMOS PINTO
 PORTO & DOURO



LÁGRIMA DAS DAMAS PORTO BRANCO

Características

PROVENIÊNCIA

Vinho: É o mais jovem e doce de todos os Portos e contém cerca de 140 gramas de açúcar por litro.

Encepamento: Rabigato, Moscatel, Códega, Arinto e outras castas.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas usadas no Lágrima das Damas são provenientes das zonas altas da Quinta de Ervamoira onde atinge elevado grau de maturação. São vindimadas manualmente e transportadas para o centro de vinificação em pequenas caixas, separadas segundo a casta e a parcela; o mosto obtido por prensagem directa, após ligeira maceração a frio, fermenta brevemente em cubas de inox sendo posteriormente adicionada a aguardente para paragem da fermentação.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS E ORGANOLÉTICAS

Teor Alcoólico: 19,3% vol.

Acidez Total: 3,2 g Ac.Tart./l.

pH: 3,53

Baumé: 5,2

Açúcares Redutores: 149 g/l

Aspeto Visual: Cor verde limão claro, com lágrimas volumosas e densas.

Aspeto Olfativo: Aromas frescos e vibrantes de limão, toranja e maçã. Um lado tropical de ananás e lichia, notas de rosas.

Aspeto Gustativo: Muito volumoso e sedoso na boca. Doçura bem equilibrada por uma frescura irrepreensível de uvas brancas de altitude do Douro Superior.

Final fresco, macio e harmonioso.

CONSUMO

Temperatura aconselhada para degustação: Deve ser bebido fresco, 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, presunto e queijos picantes.

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



PRODUTO

Porto Lágrima das Damas 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (kg)

8,5

CUBICAGEM (AxCxL)

315 x 250 x 170 mm = 0,0134 m³