



Lágrima

VINHO DO PORTO

Vinho generoso produzido a partir de castas brancas tradicionais, provenientes das zonas mais quentes e expostas da Região Demarcada do Douro. Muito agradável como vinho de sobremesa ou aperitivo.



WWW.POCAS.PT

FICHA TÉCNICA

QUALIDADE	Branco muito doce
ORIGEM	Portugal - Região Demarcada do Douro
SUB-REGIÃO	Sabrosa; Murça (Cima Corgo)
CASTAS	Malvasia Fina, Códega; Rabigato, Viosinho
IDADE DAS VINHAS	10-20 Anos
TIPO DE SOLO	Xisto
VINDIMA	Manual, com transporte em caixas de 30 kg
VINIFICAÇÃO	Fermentação a temperatura controlada, interrompida por adição de aguardente vínica.
ENVELHECIMENTO	Em madeira durante 3 anos, seguido de lotação de Vinhos do Porto de diferentes colheitas, estabilização pelo frio e filtração.
ENGARRAFAMENTO	No momento de ser expedido para o Cliente
ENOLOGIA	Jorge Manuel Pintão / Luís Rodrigues

NOTAS DE PROVA

COR	Branco palha.
AROMA	Floral, citrino, com nuances tropicais.
PALADAR	Fresco, suave e persistente.

ANÁLISES

TEOR DE ÁLCOOL	19,30 % VOL.
AÇÚCAR RESIDUAL	149,30 g/L
ACIDEZ TOTAL	3,35 g/L em Ácido Tartárico
PH	3,34

SUGESTÕES DE CONSUMO

Servir fresco (10°C) como aperitivo, ou à temperatura ambiente (17°C). Acompanha bem canapés, amêndoas torradas, doces e frutos secos. Quando engarrafado, este vinho está pronto para consumo, mantendo inalteráveis as suas qualidades.