



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO
PORTO & DOURO

PORTO LÁGRIMA

Tinto

“...fresco, vivo, com nuances de uvas, cerejas, groselhas, ginjas, framboesas e passagem por citrinos.”

O VINHO

Um vinho fresco, versátil e cheio de frutas vermelhas.

VINIFICAÇÃO

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.

NOTAS DE PROVA

O aroma é fresco, vivo, com nuances de uvas, cerejas, groselhas, ginjas, framboesas e passagem por citrinos.

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.

GASTRONOMIA

É um vinho original, que se pode beber simplesmente fresco, ou com gelo e uma rodela de limão.

Com água tónica ou sumo de laranja.



CASTAS



Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão

CONSERVAÇÃO



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

TEMPERATURA



6°C – 10°C | 42,8°F – 50°F

Contém sulfitos
Álcool 19,49%
Acidez Total 3,70 g/l
pH 3,62
Grau Baumé 5,1
Açúcares redutores 149 g/l



REGIÃO DEMARCADA