



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 do porto tinto. Durante a fermentação as uvas são submetidas uma ligeira maceração que é interrompida precocemente de modo a conservar os aromas primários.

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 tônica 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%

Acidez Total 3,70 g/l

pH 3,62

Grau Baumé 5,1

Açúcares redutores 149 g/l



REGIÃO DEMARCADA