



ESTABLISHED 1880

RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

PORTO LÁGRIMA

Rouge

“...frais, vif, avec des nuances de raisin, cerises, groseilles, griottes, framboises en passant par les agrumes.”

LE VIN

C'est le plus doux de tous les Portos et contient environ 140 grammes de sucre par litre.

VINIFICATION

Comme son nom l'indique, Lágrima Rouge provient des larmes du vin de porto rouge. Lors de la fermentation, les raisins subissent une légère macération qui est stoppée de façon précoce afin de préserver les arômes primaires.

NOTES DE DÉGUSTATION

L'arôme est frais, vif, avec des nuances de raisin, cerises, groseilles, griottes, framboises en passant par les agrumes. En bouche, il est très velouté, avec quelques touches de tanins soyeux et une finale très longue, aux goûts de fruits rouges vifs et d'agrumes.

GASTRONOMIE

C'est un vin original qui peut se boire tout simplement frais ou avec des glaçons et une rondelle de citron. Avec de l'eau tonique ou du jus d'orange.



CÉPAGES

Tinta Barroca
Tinta Roriz
Tinto Cão

CONSERVATION

Conservé la bouteille debout dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière.

TEMPERATURE CONSERVATION

6°C – 10°C | 42,8°F – 50°F

Contient sulfites
Alcool 19,49% vol.
Acidité Totale 3,70 g/dm³
pH 3,62
Degré Baumé 5,1
Sucré réducteurs 149 g/l
Valeur calorique 169 Kcal/100 ml

