



ESTABLISHED 1880

# RAMOS PINTO

PORTO & DOURO

## PORTO LÁGRIMA Blanc

“...saveur persistante, avec une agréable  
touche de miel.”

### LE VIN

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

### VINIFICATION

Raisins provenant de régions où ils atteignent un taux élevé de maturation et subissent une forte macération pelliculaire, selon l'ancienne tradition du Vin de Porto.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe à prédominance dorée.

Arôme fruité et doux avec des notes florales de camomille, de fleur d'oranger et une touche de miel.

Palais sucré et onctueux, riche en fruits mûrs, enveloppé par une fraîche intensité.

Finale en bouche de saveur persistante, avec une agréable touche de miel.

### GASTRONOMIE

Parfait comme apéritif, il accompagne très agréablement une entrée, un foie gras, une salade de calamars grillés ou un dessert.



### CÉPAGES

 Códega  
Malvasia Fina

### CONSERVATION

 Conserver 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% vol.  
Acidité Totale 3,04 g/dm<sup>3</sup>  
pH 3,62  
Degré Baumé 5,1  
Sucre résiduel 138 g/l



REGIÃO DEMARQUÉE DU DOURO