LÁGRIMA





Es un oporto muy dulce, que podríamos equiparar a un moscatel o casi un Pedro Ximénez. La fermentación se efectúa en cubas de acero inoxidable a una temperatura controlada de 17º/20º C, para mantener todos los aromas.

Composición varietal: Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Rabigato y Códega

Productor:	Quinta do Noval
Denominación:	D.O.C. Porto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	19,5 º
Presentación:	75 cl.
Fermentación:	En acero inoxidable a temperatura regulada entre 17-20°C
Crianza:	3-4 años
Tipo de crianza:	Roble viejo
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	White Port

MARIDAJE

Postres a base de fruta, quesos fuertes muy curados

NOTAS DE CATA

De color caramelo dorado con un aroma intenso y floral. En boca es muy dulce, rico, cremoso con toques de avellanas, con un final largo y muy agradable

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es