LÁGRIMA BLANCO





Es el más dulce de todos los Oporto y contiene cerca de 140 gramos de azúcar por litro.

Para contrarrestar este sabor dulce, se utilizan variedades de uva blanca bien maduras, que otorgan este vino suficiente sabor y sabor, para armonizar su sabor dulce y afrutado.
Es producido por la maceración de la piel en frío antes de método de fermentación.
A través de estos procesos adquiere fuerza, cuerpo y aroma, así como sabores muy complejos, casi exóticos. El final es rico y duradero.

Vinificación
Las uvas provienen de zonas donde consiguen un elevado grado de maduración y están sujetas a una fuerte maceración pelicular, que sigue la antigua tradición del Vino Oporto.

Variedades: Codega, Malvasía Fina, Rabigato.

Productor:	Ramos Pinto
Origen:	Portugal / Valle del Douro
Graduación:	19,5 º
Presentación:	75 cl.
PH:	3.62
Acidez:	3,04 g/l
Azucar residual:	138,7 g/l
Temperatura de servicio:	6-10°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	White Port

MARIDAJE

Ideal como aperitivo. Acompaña muy bien un foie gras, un entrante, una ensalada de calamares asados con una salsa vinagreta o un postre.

NOTAS DE CATA

Color dorado predominante. Dentro de las características de su fruta y dulzura, sobresalen aromas florales: camomila y azahar con toques de miel. Paladar elegante, glicerinado, con fruta madura envuelta por una intensidad fresca. Final de boca de sabor intenso y persistente, con un agradable toque de miel.

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