



DOURO, Portugal

## VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas à mão no seu estado de maturação perfeito. Após a colheita, são cuidadosamente transportadas para a adega e arrefecidas em câmaras frigoríficas. As uvas passam por um período - geralmente um dia - de contacto pelicular e depois o processo de fermentação é iniciado em cuba de aço inoxidável com temperatura controlada, até ser atingido o nível de açúcar desejado. Nesta fase, é adicionada aguardente vínica ao mosto para parar a fermentação. No caso do Lágrima, a aguardente é adicionada mais cedo quando os níveis de açúcar no mosto são ainda bastante elevados.

Este é um vinho de qualidade que resulta da mistura e envelhecimento de vários vinhos de diferentes colheitas, em balseiros e barricas de madeira durante - pelo menos - 3 anos.

## NOTAS DE PROVA

O Vinho do Porto Lágrima é um vinho extremamente especial e único: doce, cremoso e frutado. De cor dourada, com rebordo acastanhado. No nariz frutos secos, camomila, flor de laranjeira e elegantes notas de mel. No paladar, notas de fruta madura, doçura cremosa e complexa. Final longo e persistente.

## HARMONIZAÇÃO

Pronto para ser desfrutado tão cedo quanto a abertura da garrafa. Beber fresco. Perfeito como aperitivo para acompanhar foie-gras ou para acompanhar sobremesas de fruta e gelados. Combina com tarte de pêssego e gelado de baunilha.

## ARMAZENAMENTO

Recomenda-se a conservação em local fresco, a temperatura constante (T ideal de conservação 12°C), ao abrigo da luz, e na posição horizontal.

<b>PRODUTOR</b>	Van Zeller Wine Collection, SA
<b>ENÓLOGO</b>	Álvaro Van Zeller
<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	Malvasia, Códega & Rabigato
<b>ESTÁGIO</b>	Balseiros e Barricas de Madeira   Pelo menos 3 anos.
<b>ÁLCOOL</b>	19.50 %
<b>BAUMÉ</b>	5.30
<b>CAPACIDADE</b>	75 cl
<b>ALERGÉNIOS</b>	Sulfitos
<b>VEGANO</b>	Não