

# RAMOS PINTO

## PORTO LÁGRIMA

É o mais doce de todos os Portos e contém cerca de 140 gramas de açúcar por litro.

### VINIFICAÇÃO

Uvas provenientes de zonas onde atingem elevado grau de maturação e sujeitas a uma forte maceração pelicular, segundo a antiga tradição do Vinho do Porto.



### NOTAS DE PROVA

Cor predominantemente ouro.

Dentro do seu fruto e doçura característicos, sobressaem aromas de tipo floral: camomila e flor de laranjeira, com toques de mel.

Paladar adamado, glicerinado, com fruta madura, envolvida por uma intensidade fresca.

Final de boca de sabor gordo e persistente, com um agradável toque de mel.

### GASTRONOMIA & GUARDA

Ideal como aperitivo, acompanha muito bem um foie gras, uma entrada, uma salada de lulas grelhadas em molho vinagrete ou uma sobremesa.

Deve ser bebido fresco, entre os 6º e os 10ºC.

Guardar a garrafa de pé, em local fresco, seco e ao abrigo da luz.

### DETALHES TÉCNICOS

Castas: Codega  
Malvasia Fina  
Rabigato

Contém sulfitos

Álcool 19,5% vol  
Acidez total 3,04 g/l  
pH 3,92  
Grau Baumé 5,1  
Açúcares redutores 138,7 g/l



ADRIANO RAMOS PINTO - VINHOS, S.A.  
380, AVENIDA RAMOS PINTO · 4400 - 266 VILA NOVA DE GAIA · PORTUGAL  
TELEFONE +351 22 370 7000 · FAX +351 22 377 5099 · E-mail: ramospinto@ramospinto.pt · www.ramospinto.pt  
CAPITAL SOCIAL 2.550.000 EUROS · MATRICULADA NA CONS. REG. COM. DO PORTO SOB O Nº 918 · PESSOA COLECTIVA Nº 500 009 856

*Macarronada com posta assada. Almoço em 01/11/2012, com a Turma da Praia no Consulado de Morretes.*