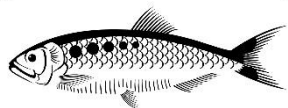


MATEUS NICOLAU DE ALMEIDA



LÁGRIMA

(Engarrafado em 2023)



O **Lágrima** é feito com uvas da nossa vinha velha, que trabalhamos em produção biológica e que está constituída de 30 variedades de uvas antigas, 15 brancas e 15 tintas.

Nas uvas brancas domina a casta Rabigato, casta local adaptada ao clima quente de Foz Côa. Tem outras variedades como Malvasia fina, Dona Branca, Alicante branco, Rabo de ovelha, Carrega, Códega, Pagadívidas...

A categoria Lágrima é a mais doce das categorias do vinho do Porto branco, e é também a mais exuberante e perfumada.

Vinificação

A vinificação é feita em cuba de cimento, metade uva esmagada e metade inteira. Quando levanta a manta é desencubado e prensado em prensa vertical.

É envelhecido em pipas de Vinho do Porto e cubas de cimento. A média de idade é 4 anos.

Nota de Prova

Tonalidade dourada. Aroma profundo, com nuances de frutas de sabor doce, destacando figos e marmelos, com notas de frutos secos.

No paladar, revela opulência e generosidade, mantendo um equilíbrio notável e uma riqueza de aromas excepcionais.

Álcool: 18,5 %

pH: 3,66

Açúcar residual: 126 g/L

Produção: 500 garrafas

Unidades por caixa: 6

Peso caixa: 6,5 Kg

Contém sulfitos