



PORTO FERREIRA LÁGRIMA BRANCO

TIPO: Licoroso **COR:** Branco **TONALIDADE:** Amarelo dourado

DESIGNAÇÃO DE ORIGEM: DOC Porto **REGIÃO:** Douro

PAÍS DE ORIGEM: Portugal

O VINHO

Ferreira Lágrima é um Vinho do Porto branco incomparável, de grande riqueza e intensidade, com o genuíno sabor dos melhores vinhos produzidos na região do Douro com o cuidado e saber acumulado ao longo de mais de 250 anos de excelência que fazem da Ferreira a mais antiga e celebrada marca portuguesa de Vinho do Porto no mundo.

NOTAS DE PROVA

Porto Ferreira Lágrima Branco é um vinho de cor amarelo-dourado com grande intensidade aromática. Atractivo e complexo, o seu sabor rico lembra os frutos exóticos e tropicais, com nuances florais e um toque de mel. A sua elevada doçura (típica dos vinhos com esta designação) muito bem equilibrada com o álcool, confere-lhe características ímpares de grande nobreza, realçadas pelo cuidado envelhecimento em madeira.

ENÓLOGO: Luís Sottomayor

CASTAS:

Malvasia Fina, Moscatel, Códega, Rabigato, Gouveio

VINIFICAÇÃO

As uvas são desengaçadas e vinificadas segundo o método tradicional do Vinho do Porto. A fermentação, que transforma o açúcar natural das uvas em álcool, decorre sob temperaturas controladas. Para obter vinhos como este Porto Ferreira Lágrima Branco, é importante a escolha de castas fragrantas e ricas, como a Moscatel, e a atenção dada ao ponto de paragem de fermentação, mais cedo do que o habitual em outros Portos o que permite um grau de doçura mais elevada. O equilíbrio final entre o corpo e o aroma do Vinho do Porto advém-lhe da combinação das diferentes características da múltiplas variedades de uvas utilizadas.

MATURAÇÃO

O vinho fica no Douro onde o frio do Inverno ajuda ao depósito das borras. Na Primavera seguinte, depois de limpo, é transportado para as caves Ferreira em V.N.Gaia e colocado nas pipas de carvalho onde envelhecerá ao longo de vários anos, adquirindo o estilo incomparável da marca Porto Ferreira. Durante o envelhecimento, os vinhos são cuidados e provados pela equipa de enologia que os vai misturando até atingir o lote final com as características e estilo do Porto Ferreira Lágrima Branco. Os vinhos seleccionados têm normalmente idades entre os 2 e os 5 anos, garantindo um vinho final rico e equilibrado, com cerca de 3 anos de idade.

GUARDAR

Fechado com rolha tipo bar, a garrafa deve ser guardada de pé, evitando luz directa e humidade excessiva, idealmente a temperatura constante entre 16°C-18°C.

SERVIR

Porto Ferreira Lágrima Branco é engarrafado já pronto a consumir e não necessita de ser envelhecido. Servir frio entre 6°C-10°C. Uma vez aberto deve ser consumido num período de 1 mês. Não necessita de ser decantado.

DESRUTAR

Servido frio, Porto Ferreira Lágrima Branco combina bem com frutos secos e, apesar da sua elevada doçura, é um vinho surpreendente como aperitivo. Acompanha muito bem sobremesas frescas incluindo gelados (baunilha com frutas tropicais) ou uma bavaroise.

DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19,5% | Acidez Total: 3,39 g/l (ácido tartárico) | Açúcar: 139,5 g/l | pH: 3,37

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Álcool: 15.5g/100ml | Açúcar: 15g/100ml | Valor Energético: 174Kcal (728 kJ)/100ml | Vegan: Não | Vegetariano: Não | Glúten: Não

RESPONSABILIDADE, QUALIDADE E INOVAÇÃO

Uma empresa familiar inovadora, focada na criação e no desenvolvimento de marcas portuguesas de vinho de qualidade superior a nível global, a Sogrape Vinhos é um membro ativo da iniciativa "Vinho com Moderação", e está certificada segundo os mais altos padrões mundiais de qualidade e segurança alimentar.

AVIN0042899884811

QR Code

