

## PORTO BLANC LAGRIMA RAMOS PINTO



Type: Port blanc  
Taille: 750 ml  
Millésime: NV  
Cépage: Codega, Fine Malvasia, Rabigato  
Vigneron: John Nicholas d'Almeida  
Région: Vin de Porto  
Graduation: 19,5%

### Vinification:

C'est le plus doux de tous les vins de Porto avec environ 140 grammes de sucre par litre. Les raisins proviennent de régions où un haut degré de maturité est atteint. Ils sont soumis à une macération cutanée intense selon la tradition du vieux Porto.

### Cépages:

Codega, Malvasia Fina, Rabigato

### Notes de dégustation:

Robe principalement dorée. Dans son fruit et sa douceur caractéristiques, des arômes floraux de camomille et de fleur d'oranger se distinguent par des notes de miel. Il a une bouche légère et onctueuse avec des saveurs de fruits mûrs entourées d'une fraîcheur intense. Une finale riche et persistante avec une agréable touche de miel.

### Conseils de conservation et de service:

Servi réfrigéré entre 6 ° et 10 ° C. Conservez la bouteille verticale, dans un endroit frais, sec et sombre.

### Accords:

Idéal en apéritif, il se marie très bien avec une entrée, du foie gras, une salade de calamars grillés dans une vinaigrette ou un dessert