



## CEREMONY LÁGRIMA BRANCO

Vinho do Porto | Portugal - Região Demarcada do Douro

### Castas

Seleção cuidada de castas brancas da Região Demarcada do Douro, nomeadamente: Viosinho, Malvasia Fina, Gouveio, Arinto, Cercial, Rabigato and Moscatel.

### Vinificação

Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após desengace e esmagamento suave, segue-se a fermentação alcoólica com maceração pelicular. A fermentação decorre sob temperatura controlada sendo parada pela adição de aguardente vínica. Todo o processo de vinificação, que é acompanhado pela equipa de enologia, tem em conta as castas, o seu grau de maturação e a doçura pretendida.

### Análise Sensorial

**Aspecto:** Límpido e brilhante.

**Cor:** Branco dourado.

**Aroma:** Intenso, muito frutado, melado, com madeira boisé.

**Sabor** Muito doce e elegante, macio, untuoso, um pouco a madeira de carvalho, frutado com final longo.

### Sugestões

**Consumo:** Pronto a ser consumido, não necessita de ser decantado. Servido fresco é ideal como aperitivo. Um bom acompanhamento de saborosas sobremesas doces e geladas. Deve ser servido a uma temperatura entre 10°C e 12° C.

**Conservação:** Conservar a garrafa de pé, em local fresco, a uma temperatura constante e ao abrigo da luz. Depois de aberta deve ser consumido entre 4 e 6 semanas.

### Outras Informações

**Envelhecimento:** Este vinho, com uma média de idade de 4/5 anos, resulta da combinação seleccionada de vinhos brancos, que estagiaram em cascos e toneis de carvalho.

### Detalhes Técnicos

Álcool:	19 % vol.
Áçucares Totais:	154,5 g/l
Acidez Total:	3,41 g/l (Ácido Tartárico)
pH:	3,46
Dióxido de Enxofre Total (INS 220):	73 mg/dm <sup>3</sup>
Grau Baumé:	5,5

### Informação Logística

<b>Garrafa:</b>	Garrafa VALLEGRE II escura- 750 ml.
<b>Rolha:</b>	Rolha natural com cápsula.
<b>Embalamento:</b>	Caixa de cartão de 6 garrafas.
<b>Paletização:</b>	105 caixas de cartão de 6 garrafas.
<b>EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):</b>	5 602 660 00131 8
<b>ITF 14 (Código de Barras na Caixa):</b>	1 5602 660 00131 5

### Enologia

Fátima Lopes / César Pinacho / Miguel Martins



**CEREMONY**  
PORTO  
**LÁGRIMA**  
BRANCO

Produzido e engarrafado por • Produité et mis en bouteille par  
VALLEGRE, Vinhos do Porto S.A.  
Quinta da Vista Alegre • Pinhão  
Produit de • Produkt du • Product of Portugal  
www.vallegre.pt

Porto Ceremony Lágrima é o resultado de uma cuidadosa seleção das melhores castas brancas da Região Demarcada do Douro. Apresenta uma tonalidade dourada e cristalina, com um aroma fresco e frutado muito doce, melado e com um suave e longo final de boca.  
SERVIR FRESCO

Porto Ceremony Lágrima est le résultat d'une attention rigoureuse des meilleurs cépages des cépages blancs de la Région Dénommée du Douro. Il présente une robe aux nuances dorées et cristallines avec un arôme frais et fruité. Très doux, il est avec une longue finale en bouche.  
SERVIR FRAIS

Port Ceremony Lágrima is the result of a careful selection of the best white grapes from the Demarcated Douro Region. It presents a gold crystalline colour with a nice fresh fruit flavour, very sweet, soft and with a long lasting finish.  
SERVE CHILLED

Contento líquido • Contenu liquide • Contento • Contenu • Inhalt der Flasche • Inhalt der Flasche  
Código EAN 13 • Código EAN 14 • Código EAN 13 • Código EAN 14 • Código EAN 13 • Código EAN 14  
Código de Barras na Garrafa • Código de Barras na Caixa • Code à barres sur la bouteille • Code à barres sur la bouteille

19% vol. 5 602660 001318 > 75cLe