



PORTO

VISTA ALEGRE LÁGRIMA TAWNY

VITICULTURA

Provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo, estas vinhas estão plantadas em vinhas velhas e patamares com diversas exposições e altitudes.

CASTAS

Seleção cuidada de castas tintas da Região Demarcada do Douro, nomeadamente: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela.

VINIFICAÇÃO

Vinificação segundo método tradicional do Vinho do Porto. Após desengace parcial e esmagamento suave de uvas com teor de açúcar muito elevado, 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.

ESTAGIO

Este vinho, com uma média de idade de 3 a 4 anos, resulta da combinação seleccionada de vinhos tintos, que estagiaram em grandes toneis de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor:

Tons vermelhos e com alguns reflexos acastanhados

Aroma:

Aroma característico de uva, notas de ginja em calda e outros frutos vermelhos cristalizados.

Paladar:

Macio, frutado e com uma doçura muito agradável.

SUGESTÕES

Consumo:

Pronto a ser consumido; não necessita de ser decantado. Servido a uma temperatura entre 12° C e 14° C, é tradicionalmente, um vinho de sobremesa que acompanha muito bem tartes de frutas, gelados, doces de frutos secos, chocolate, café e caramelo. Também combina com queijo fortes. Servido fresco acompanhado de frutos secos é também um aperitivo muito agradável.

Conservação:

Garrafa de pé a uma temperatura constante e ao abrigo da luz. Após a sua abertura consumir, preferencialmente, entre em 1 a 4 meses.

DADOS TÉCNICOS

Data engarrafamento:	Após Encomenda
Álcool:	19 % vol.
Acidez Total:	3,7 g/l a.t.
pH:	3,7
Açúcares Totais	163 g/l

LOGÍSTICA

Garrafa:	Garrafa VALLEGRE 750 ml
Rolha:	Rolha natural com capsula
Embalagem Individual:	
Embalamento:	Caixa de cartão de seis garrafas
Paletização:	105 caixas de cartão de 6 garrafas
EAN 13 (Código de Barras na Garrafa):	5 602 660 006 078
ITF 14 (Código de Barras nas Caixas):	15 602 660 006 075

EQUIPA DE ENOLOGÍA

Fátima Lopes, César Pinacho e Miguel Martins

