

Ferreira

PORTO LÁGRIMA

Branco

Vinho do Porto | Portugal



O Vinho

Porto 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 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.

Sugestões de Acompanhamento

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

Guardar e Servir

Porto Ferreira Lágrima é engarrafado já pronto a consumir e não necessita de ser envelhecido. Fechado com rolha tipo bar, a garrafa deve ser guardada de pé, evitando luz directa e humidade excessiva, idealmente a temperatura constante (cerca de 16° C-18° C).

Conservação após abertura da garrafa

Uma vez aberto, Porto Ferreira Lágrima deve ser consumido nas 4 semanas seguintes. Não necessita de ser decantado e deve ser servido fresco.

Castas

Porto Ferreira Lágrima é produzido a partir de uma cuidada selecção de uvas brancas - Malvasia Fina, Moscatel, Códega, Rabigato e Gouveio amadurecidas nas vinhas melhor expostas da da região do Douro, em locais que permitem atingir boas maturações com acidez equilibrada.

Vinificação

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, 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, 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.

Envelhecimento

Após a vindima, 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 tradicionais caves da Companhia em Vila Nova de Gaia e colocado nas pipas de carvalho onde envelhecerá ao longo de vários anos, adquirindo o estilo incomparável da marca 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. 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.

Detalhes Técnicos

Álcool: 19,5%

Acidez Total: 3,39 gr / lt. (ácido tartárico)

Açúcar: 139,5 gr / lt.

pH: 3,37



SOGRAPE VINHOS

"Só de um grande amor nascem grandes vinhos"
"Wines of passion"

