

**PORTAL**  
**LAGRIMA WHITE PORT**  
VINHO DO PORTO

**VARIEDADES**

Malvasia Fina, Viosinho e Gouveio.

**VINDIMA**

**Tipo corte**

Vindima manual sendo depois transportada em palotes (max 150Kg).

**Data**

Normalmente durante mês de Setembro.

**Produção**

5,0 tons/ha

**ENOLOGIA**

**Fermentação alcoólica**

Fermentação com maceração a uma temperatura de 24-26°C.

**Estágio**

Envelhecimento em média 3 anos em barricas velhas.

**ANÁLISE QUÍMICA**

21314

**Álcool** 20% vol

**Açúcares redutores** 138 (g/dm<sup>3</sup>)

**Acidez total** 3,50 (g/dm<sup>3</sup>)(Ác. Tart.)

**pH** 3,46

**ENGARRAFAMENTO**

**Data/tipo de rolha**

Anual para necessidades comerciais/rolha bartop.

**Quantidade**

10.000 garrafas por ano.

**INFORMAÇÃO**

**ALIMENTAR**

**Valor calórico**

165 cal/100ml

**Outras informações**

Pode ser incluído em dietas vegetarianas.

**Sugestão**

Servir bem fresco (10°C) como vinho de sobremesa.



**INFORMAÇÃO VITÍCOLA GERAL**

A cultura da vinha no Douro, a primeira Região Demarcada do Mundo, perde-se na memória do tempo. Situada no nordeste de Portugal, na bacia hidrográfica do rio Douro, rodeada de montanhas que lhe dão características particulares, a região estende-se por uma área total de 250.000ha, estando dividida em três sub-regiões naturalmente distintas.

A Quinta do Portal possui as suas propriedades na sub-região do Cima-Corgo, que se tem manifestado muito equilibrada no que toca à resistência das alterações climáticas. Com 5 propriedades, Quinta do Portal, Quinta do Confradeiro, Quinta dos Muros, Quinta da Abelheira e Quinta das Manueles, possui uma área útil total de vinha de cerca de 100ha, que dadas as diversas altitudes, exposições e diferentes castas, geram a excelência da matéria-prima (uva) destinada aos vários vinhos elaborados.

**NOTAS DO ENÓLOGO**

Esta é a categoria de Porto Branco mais doce. Tendo em conta a quantidade de açúcar residual, este vinho tende a ganhar cores alouradas e oxidadas, mas deverá manter o frutado e frescura suficientes para balancear o álcool e açúcar. De tons dourados este Lágrima tem um frutado intenso a casca de laranja, com forte componente de mel e frutos secos como a noz. Na boca é deliciosamente doce sem que se torne pesado. É fresco, e possui uma grande complexidade, de estrutura e fragâncias. Aconselhamos vivamente que acompanhe os seus doces preferidos com este néctar, sendo uma boa opção doces confeccionados com alguma fruta fresca ou cozida.

PAULO COUTINHO