

# Porto Cruz Lágrima Blanc

**Producteur :** Porto Cruz

**Cépages :** Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho

**Millésime :** N/A ( Style Lágrima, qui est un assemblage )

**Type de Porto :** Porto Blanc Lágrima

**Niveau de Sucrosité :** Doux

**Degré d'alcool :** Environ 19%

**Élevage :** Vieillissement en cuves inox pour préserver la fraîcheur.

**Température de Service :** Entre 8°C et 10°C

## Notes de Production :

Vendanges manuelles, fermentation à basse température pour préserver les arômes.

## À Propos du Vin :

Le Porto Cruz Lágrima Blanc offre une expérience délicate et fruitée, caractéristique des vins Lágrima.

## Distinctions :

Médaille d'Argent, Concours des Vins de Porto.

## À Savoir :

Le terme "Lágrima" signifie "larme" en portugais, indiquant une certaine concentration de sucre.



## LES SECRETS D'UN PORTO

**Robe :** Couleur dorée  
brillante.

**Nez :** Arômes délicats de  
fleurs blanches, d'agrumes,  
et de fruits tropicaux.

**Bouche :** Douceur équilibrée  
avec des notes de pêche,  
d'abricot et une légère  
touche florale.

**Accords Mets-Vins :**

Apéritif, foie gras, desserts  
aux fruits, fromages à pâte  
molle.

**Garde :** À boire jeune pour  
profiter de sa fraîcheur.



*Note: Les informations précises peuvent varier en fonction  
des lots et des millésimes spécifiques.*