



# QUINTA DE MARROCOS

<b>MARCA</b>	QUINTA DE MARROCOS LÁGRIMA
<b>REGIÃO</b>	Douro
<b>PAÍS</b>	Portugal
<b>CLIMA</b>	Mediterrânico
<b>TIPO</b>	Vinho do Porto
<b>CASTAS</b>	60% Fernão Pires 20% Malvasia Fina 20% Gouveio
<b>ENÓLOGO</b>	Rita Sequeira
<b>VINIFICAÇÃO</b>	Pisa tradicional em lagares de granito.
<b>ANÁLISE</b>	Álcool: 18,94% vol. Acúcar: 129 g/dm <sup>3</sup> Acidez Total: 3,1 g/dm <sup>3</sup> PH: 3,77
<b>GARRAFA</b>	750ml
<b>NOTAS DE PROVA</b>	Porto, de cor dourada onde se podem observar gotas (lágrimas) de álcool a escorrer no interior do copo depois de bebido. Bastante impressionante no aroma a mel e frutos secos. Correcto na boca com um final muito macio e volumoso.
<b>CONSERVAÇÃO</b>	Pronto a beber ou envelhecer. A garrafa deve ser protegida da luz e da humidade a uma temperatura constante (16°C a 18°C).
<b>SUGESTÕES DE SERVIÇO</b>	Experimente-o fresco. Ainda mais delicioso quando acompanhado por bolo de nozes, pudim de laranja, queijo e frutos secos.

