

Estd  1913

BARROS

PORTO



Porto Barros Lágrima Branco

Capacidad: 0,750 L.

Variedad de Uvas: Moscatel.

Denominación de Origen: Douro.

Vinificación: Los vinos son envejecidos en barriles de roble entre 3 y 6 años, obteniendo un vino con un promedio de edad de 4 años.

Notas de Cata: De color dorado. Aromas intensos, donde se destacan los de mieles producidas por la cepa Moscatel con notas de madera. Denso en boca, rico y dulce.

Temperatura de Servicio: Servir entre 10° C y 12° C.

Grado Alcohólico: 19.5° G.L.

Gastronomía: Es un excelente vino de sobremesa y se puede apreciar como aperitivo. Ideal acompañante de sopa de melón, quesos blancos curados, jamón ahumado, camarones, mejillones, excelente con pudín de manzana y dulces a base de piña. Gran armonía con quesillo, bienmesabe y tres leches.