

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

2016 VINTAGE PORTO

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

De qualidade, estilo e carácter único, os Portos "Vintage de Quinta" 2016 concretizam a excelência da região demarcada do Douro, a riqueza ímpar do Terroir e a perfeição das vinhas. O ano vitícola 2016 foi excelente em termos de sanidade para a uva, no entanto, devido ao ano seco, a videira entrou em stress hídrico muito cedo o que causou uma produção de cachos pequenos. As temperaturas frescas que se fizeram sentir nas noites de agosto ajudaram a planta a reter alguma água garantindo o equilíbrio e evolução das uvas.



Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extração de cor, taninos e aromas das pelúcias, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação.

Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau

Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.



Cor ruby granada. Nariz exuberante, rico e elegante onde se destacam notas a fruta vermelha, cássis, esteva e ligeiras notas mentoladas. Na boca apresenta-se muito elegante e delicado a evidenciar toda a classe de um vintage Burmester com os taninos bem presentes que envolvem por completo o palato, mas sempre acompanhado por sabores de fruta madura e uma excelente acidez. Final de boca longo e harmonioso.



A explosão de fruta e a singularidade do estilo justificam o extraordinário marriage com sobremesas ricas em chocolate, como fondants de chocolate com molho de groselha ou uma mousse de chocolate negro. Queijos azuis ou de pasta dura, tipo "Serra da Estrela", são igualmente uma excelente associação. A excepcional qualidade deste vinho torna-o algo único, digno de ser apreciado sozinho ou na companhia de um agradável charuto.



VINHA
A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

SOLO
Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

CASTAS
50% Touriga Nacional e 50% Touriga Franca de vinhas com mais de 25 anos.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 20%
pH 3,67
Acidez Total 5,24 g/dm³
Açúcares Redutores 91 g/dm³

ENÓLOGO
Carlos Alves



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.