

CASA BURMESTER
BRANCO RESERVA

2017

ESTD 1750

BURMESTER

DOURO D.O.C. / PORTUGAL

B
J.M. Burmester & Co.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Parte da prensagem com os cachos inteiros e a restante com desengace total. Fermentou em barricas de carvalho francês novas (10%) e de segundo ano. Estagiou 6 meses, com o método de "bâttonage".

NOTAS DE PROVA

Nariz complexo e aromático, marcado pela presença de fruta de caroço, damasco, alperce, harmoniosamente combinada com delicadas notas fumadas da barrica. Cheio e estruturado no paladar, apresenta uma acertada acidez conferindo-lhe uma notável sensação de frescura que se perpetua no tempo.

VINHA

Quinta de Arnozelo
e vicultores Cima Corgo.

SOLO

Xistoso.

ALTITUDE

350 a 600 metros.

CASTAS

Gouveio, Rabigato e Viosinho.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 13,5%

pH 3,37

Acidez Total 5,2 g/dm³

Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ENÓLOGO

Ricardo Macedo

RECOMENDAÇÕES

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 12-14°C. Harmoniza bem com mariscos confeccionados, peixes gordos e carnes brancas.



www.sogevinus.com | customer.service@sogevinus.com
Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V.N. Gaia | Portugal