

CASA BURMESTER
TINTO RESERVA

2016

ESTD 1750
BURMESTER

DOURO D.O.C. / PORTUGAL

B
J.M. Burmester & Co.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperatura até aos 26°C. Fermentação maloláctica em cubas de inox. Estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês e carvalho americano de 225 litros.

NOTAS DE PROVA

Com uma vibrante tonalidade granada, este reserva da Casa Burmester apresenta um nariz complexo em que as notas fumadas se encontram muito bem integradas numa matriz fresca de fruta vermelha. Os seus taninos macios realçam a elegância deste vinho, que na boca demonstra bem o vigor e caráter das 3 castas selecionadas para o lote. Um vinho estruturado e cremoso, com uma persistência surpreendente.

VINHA

Quinta do Arnozelo, Douro Superior e Quinta de S. Luiz, Cima Corgo

SOLO

Xistoso

ALTITUDE

250-400 metros

CASTAS

Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 13,5%

pH 3,5

Acidez Total 4,8 g/dm³

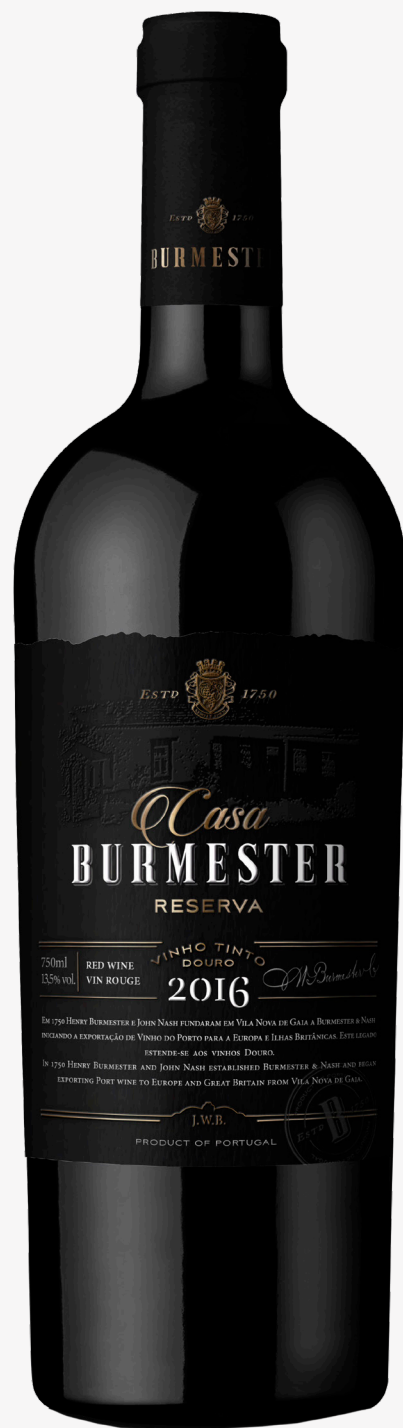
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

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 14-16°C. Harmoniza bem com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta dura.



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