

2014 LBV

ESTD  1750

VINHO DO PORTO / PORTUGAL

BURMESTER

B

Burmester Co

VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

Colhidas à mão no seu ponto óptimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, 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 vinica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de qualidade elevada, proveniente de uma só colheita, engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a colheita.

NOTAS DE PROVA

Atrativa e intensa cor violeta. Nariz fresco e delicado onde as notas de fruta silvestre se conjugam com notas balsâmicas como o eucalipto e a menta. Na boca é um vinho aveludado, macio mas cheio de corpo, mantendo a impetuosidade da fruta silvestre e terminando com um longo e delicioso final.

RECOMENDAÇÕES

Equilibrando a intensidade de sabores, a sua versatilidade não conhece fronteiras, sendo perfeito para combinar com um exuberante cheesecake de chocolate de menta, um mil folhas de pêra e chocolate ou simplesmente para apreciar com queijos de média intensidade.

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 graváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

ALTITUDE

Até aos 600 metros.

CASTAS

Castas tradicionais do Douro com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Amarela.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,0%

pH 3,55

Acidez Total 4,70 g/dm³

Açúcares Totais 104 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 vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 8 semanas. Servir a uma temperatura entre 12 e 14°C.



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