

VINHO DO PORTO / PORTUGAL

BURMESTER



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 vínica (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.



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 grauváquico 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.

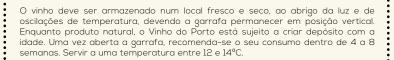
DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 20,0% pH 3,55 Acidez Total 4,70 g/dm³ Açúcares Totais 104 g/dm³

ENÓLOGO

Carlos Alves







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