

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## 20 ANOS TAWNY

VINHO DO PORTO | PORTUGAL



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 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 elevada qualidade, obtido por lotação de vinhos de colheitas de diversos anos, de forma a adquirir-se uma complementaridade de características organoléticas típicas deste estilo de tawny de idade. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nos quais a idade mencionada no rótulo corresponde à média aproximada das idades dos diferentes vinhos participantes no lote, expressando o carácter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.



Delicada cor alourada com larga auréola ocre. Nariz opulento e volutuoso onde sobressaem complexos aromas a madeira, frutos secos, passas e mel. O paladar está cheio de sabores muito ricos e concentrados e tem um longo e aveludado fim.



Ligeiramente refrescado, é a escolha ideal para servir com entradas compostas por queijos fortes e patês. A textura aveludada e a singular expressão aromática sobressaem notavelmente com pratos principais que incluam frutos secos. Irresistível com uma terrina de foie gras com beringela e nozes. Estupenda opção para acompanhar um sem fim de sobremesas entre as quais deliciosos brownies de caramelo, pavê de chocolate e pistáchio e crostini de nozes com queijo chèvre.



**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".

**ALTITUDE**  
Até aos 600 metros.

**CASTAS**  
Castas tradicionais do Douro.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 20%  
pH 3,51  
Acidez Total 4,50 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 117 g/dm<sup>3</sup>

**ENÓLOGO**  
Carlos Alves



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



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 2 a 5 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.



Revista de Vinhos - Os melhores do Ano 2016 - Prémio Excelência (18,5 pts)  
Berliner Wein Trophy | Gold Medal  
International Wine Challenge | Gold Medal