

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

30 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 caráter do vinho no que respeita às características conferidas pelo envelhecimento em casco.



Profunda cor castanha com laivo esverdeado. Nariz complexo e poderoso, dominado pela presença marcante de frutos secos e especiarias, conjugados com um subtil e requintado apontamento de baunilha. Na boca, apresenta-se concentrado, sedoso e envolvente. Um vinho com uma estrutura irrepreensível, grande caráter e final apoteótico.



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.

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

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 20%
pH 3,53
Acidez Total 4,89 g/dm³
Açúcares Redutores 138 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 2 a 5 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.

