

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## 40 ANOS TAWNY

VINHO DO PORTO | PORTUGAL



Este 40 Anos deve o seu nome, Tordiz, à confluência dos rios Tordo e Mendiz. É obtido a partir de vinhos cuidadosamente envelhecidos em pequenos cascos de carvalho e posteriormente misturados numa pequena barrica datada de 1864.

[www.burmester.com](http://www.burmester.com)

Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V.N. Gaia | 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.



Vívida cor castanha, com nuances esverdeadas. Apresenta um bouquet de intensos aromas a frutos secos, delicadas notas de especiarias e um guloso toque de mel. No palato é cheio, untuoso e aveludado. Este vinho transborda envolveria e um enorme requinte. Uma sensação que perdura no longo e complexo fim de boca.



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".

**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.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 20%  
pH 3,53  
Acidez Total 5,44 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 139 g/dm<sup>3</sup>

**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 4 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.



Wine Spectator 94 pts 2018  
Wine - Os melhores do Ano 2016, 18,5 pts  
CMB & DWWA 2016, Gold Medal  
IWSC & IWC 2016, Gold Medal  
WoPChallenge 2016, Great Gold Medal