

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

1952 COLHEITA PORTO

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, proveniente de uma só colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.



Apelativa cor âmbar. Elegante e distinto, dominado pelas notas de fruta seca, notas de laranja confitada e agradável toque especiado. Cremoso e acetinado no paladar, com uma surpreendente frescura e notável corpo. Um Colheita de grande sofisticação, selo da Casa Burmester. Termina longo e irresistível.



Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com carne recheada com frutos secos e foie gras, em sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo, creme brulée e queijos de média intensidade. Apesar da idade, a frescura subsiste.



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 21%
pH 3,55
Acidez Total 5,98 g/dm³
Açúcares Redutores 135,90 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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.



Wine Spectator | 94 pts
Robert Parker | 95 pts
Wine Enthusiast | 96 pts
DWWA 2016 | Gold Medal
WoPChallenge 2016 | Great Gold Medal