

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

1998 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 29°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.



Vívida cor castanha com suaves reflexos avermelhados. No nariz, predominam gulosos aromas de fruta madura, envolvidos pelas notas de especiarias e um toque de madeira. No palato, é macio, avuladado e intenso, exibindo uma grande complexidade e uma elegante estrutura. Final de boca poderoso, atrativo e duradouro.



Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com doces conventuais, gelados e chocolates.



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
Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 20%
pH 3,55
Acidez Total 4,46 g/dm³
Açúcares Redutores 103,90 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 permanecer o menor tempo possível em garrafa e ser bebido dentro de 2 a 4 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.