

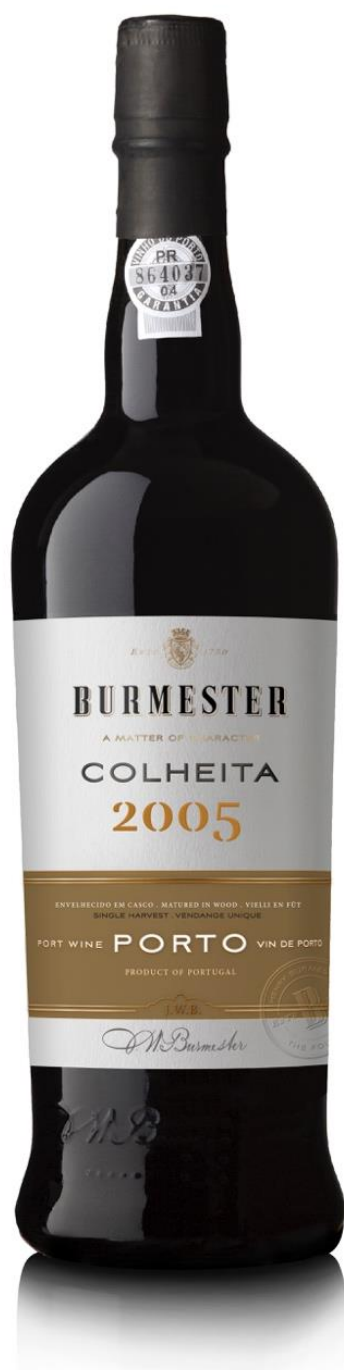


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

2005 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.



De cor avermelhada com ligeiras nuances acastanhadas. Aroma a fruta em calda combinadas com notas de especiaria e de frutos secos. Na boca apresenta-se fresco e delicado onde o carácter do envelhecimento em madeira está bem presente, terminando longo e denso mas sempre elegante e sedutor.



Ligeiramente refrescado, exprime a sua essência quando combinado com queijos duros com frutos secos, amêndoas torradas, e sobremesas como leite creme queimado, tarte de maçã ou laranja.



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 grauvácico 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 4,20 g/dm³
Açúcares Redutores 110 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.



Revista Wine - A Essência do Vinho 17,5 pts | Tasting Panel Mag (Andy Blue) 92 pts | Wine Spectator 92 pts | Robert Parker 93 pts | Wine Enthusiast 93 pts | Fortified Masters 2016 Colheita Silver | Berliner Wein Trophy 2016 Gold Medal | CMB 2016 Gold Medal | IWSC 2016 Gold Medal | Sunset IWC 2016 Gold Medal | San Francisco IWC 2016 Gold Medal