

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## 2009 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.



Intensa cor castanho aloirado com reflexos avermelhados. Nariz delicado onde os aromas a fruta em calda se conjugam com notas de frutos secos sobre uma ligeira sensação de pimenta branca. Na boca mostra toda a delicadeza de um Colheita da Burmester entrando suave e delicado onde os sabores a fruta em calda predominam sobre as notas de frutos secos mas sempre mantendo uma elegância impar só possível nos colheitas da Burmester. Final de boca longo e harmonioso.



Ligeiramente refrescado, exhibe o seu caráter quando combinado com doces de frutas secas, boa parte dos doces portugueses à base de ovos, queijos de intensidade média e até alguns pratos com foie gras.



**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 graváquico 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 3,54  
Acidez Total 4,20 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 118 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. 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.