

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## JOCKEY CLUB RESERVE TAWNY

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 cubas de inox, 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 muito boa qualidade obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, garantindo assim um vinho final maduro, vigoroso e intenso.



Brilhante cor granada com reflexos alaranjados. Nariz amplo e perfumado, com um intenso bouquet de frutos secos, especiarias, apontamentos de caramelo e um toque de torrefação. Na boca é encorpado, untuoso e complexo, mas simultaneamente, revela uma notável elegância que se prolonga no persistente final.



Perfeito quando refrescado, é um maravilhoso aperitivo. A riqueza aromática e a elegância dos sabores tornam-no a combinação ideal para acompanhar uma diversidade de sobremesas, entre as quais folhado de pera e framboesas, pudim de abóbora com especiarias e chiffon de coco com doce de leite.



**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 com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 19,5%  
pH 3,59  
Acidez Total 4,2 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 101 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 4 a 6 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.