

**BURMESTER**  
TAVEDO TINTO

**2017**

TAVEDO

DOURO D.O.C. / PORTUGAL

**B**  
*J.M. Burmester & Co.*

### VINIFICAÇÃO

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento da uva. Fermentação em cubas de inox durante aproximadamente 8 dias, a uma temperatura controlada de 22°C.

### NOTA DE PROVA

Com um aroma rico e muito complexo, revela uma excelente intensidade, sobressaindo a abundância da fruta vermelha madura. Na boca tem bom volume e acidez, formando um conjunto poderoso, coerente e irresistível.

### VINHA

Uvas provenientes das sub-regiões Cima Corgo e Douro Superior.

### SOLO

Xistoso.

### ALTITUDE

250-400 metros.

### CASTAS

Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

### DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 12,5%

pH 3,62

Acidez Total 4,5 g/dm<sup>3</sup>

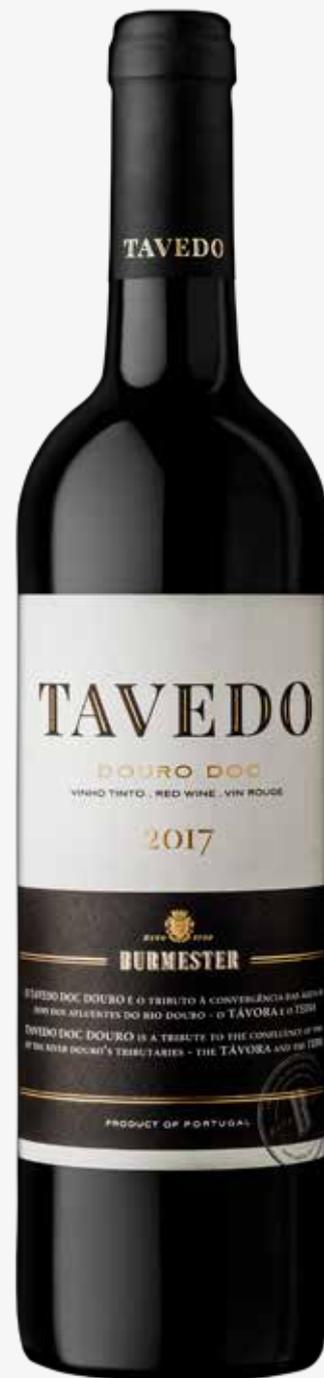
Açúcares Redutores 0,6 g/dm<sup>3</sup>

### ENÓLOGO

Ricardo Macedo

### RECOMENDAÇÕES

O vinho deve ser armazenado num local fresco, seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C. Ideal para acompanhar carnes vermelhas.



www.sogevinus.com | customer.service@sogevinus.com  
Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V.N. Gaia | Portugal  
Julho de 2018