



BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

WHITE

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, complementado por remontagens durante a fermentação. Esta decorre em cubas de inox, a uma temperatura controlada entre os 16-18°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Obtido por lotação de vinhos de grau de maturação e proveniência variáveis, conduzida através do envelhecimento em inox e madeira durante um mínimo de 3 anos, garantindo assim um vinho final rico, aromático e com uma doçura equilibrada.



Vívida cor citrina com reflexos esverdeados. Nariz rico e complexo, onde predominam aromas florais e uma intensa expressão de fruta. Macio e sedoso no paladar, revela uma grande frescura, bom equilíbrio e sofisticada elegância.



A sua frescura e leveza fazem dele a escolha ideal para acompanhar uma salada de figos frescos com presunto ou um apetecível linguado grelhado com crosta de amêndoas. A versatilidade estende-se às sobremesas, combinando brilhantemente com pratos à base de frutas tropicais, como um carpaccio de manga e papaia.



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”.

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

CASTAS
Castas tradicionais do Douro.

SOLO
Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 19,5%
pH 3,40
Acidez Total 3,50 g/dm³
Açúcares Redutores 106 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. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 8 semanas. Servir a uma temperatura entre 8 e 10°C.