

CASA BURMESTER
TINTO TOURIGA NACIONAL

2016

ESTD 1750

BURMESTER

DOURO D.O.C. / PORTUGAL

B
J.M. Burmester & Co.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Vinificação com desengace total e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 6°C durante três dias, seguida de fermentação alcoólica a 25°C em cubas de inox e maceração pós-fermentativa durante 10 dias. Estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.

NOTAS DE PROVA

De apelativa cor violeta, apresenta finas e delicadas notas de flor de laranjeira envolvidas pela exuberância da fruta madura. Um vinho concentrado, com notas fumadas e bem integradas do carvalho francês e taninos redondos e acetinados. Equilibrado e surpreendente na frescura é um Touriga Nacional que reflete bem as virtudes da casta. Termina longo e persistente.

VINHA

Quinta do Arnozelo, Douro Superior e Quinta de S. Luiz, Cima Corgo

SOLO

Xistoso

ALTITUDE

250-400 metros

CASTAS

Touriga Nacional
(de parcelas selecionadas das duas propriedades)

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 13%

pH 3,48

Acidez Total 4,7 g/dm³

Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ENÓLOGO

Ricardo Macedo

RECOMENDAÇÕES

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 14-16°C. Harmoniza bem com carnes vermelhas, caça e queijos de pasta dura.



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