

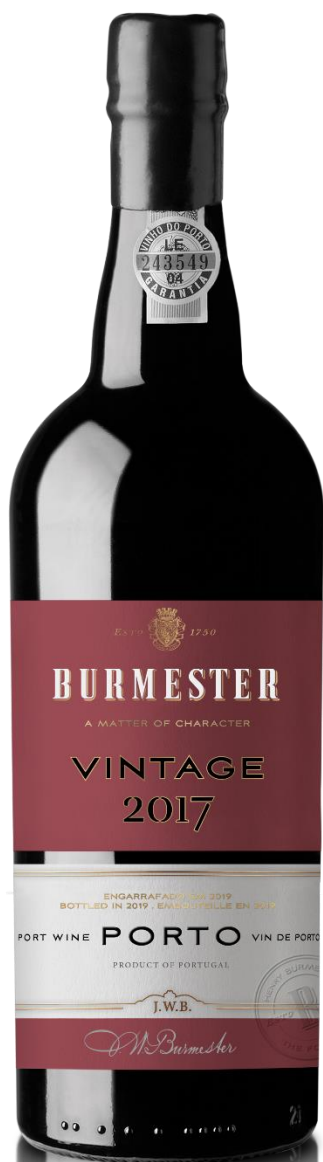
# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## VINTAGE 2017

VINHO DO PORTO | PORTUGAL

O vinho do Porto Vintage 2017 da Burmester resulta da combinação da excelência da região Demarcada do Douro, com a riqueza do Terroir, Quinta do Arnozelo, e a excelente qualidade das uvas. O ano vitícola de 2017 foi de produção reduzida mas com uma qualidade excepcional. A vindima começou mais cedo do que o normal e o vinho apresenta uma cor vermelho rubi com uma acidez vibrante que lhe garantirá grande longevidade. Provavelmente, um dos melhores vintages dos últimos anos!



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 qualidade excepcional, proveniente de uma só colheita, sendo obrigatoriamente engarrafado entre o segundo e o terceiro ano após a colheita. Um vinho originalmente retinto, complexo, encorpado, com notável potencial de envelhecimento.



Tonalidade vermelho rubi com uma auréola violeta. Nariz perfumado e intenso onde sobressaem notas de fruta vermelha madura envolvidas em notas frescas mentoladas, flor de laranjeira, esteva e chocolate negro. Na boca apresenta-se intenso e cheio de força. A sua doçura e taninos conjugam-se na perfeição e são envolvidos em notas de fruta fresca madura. Termina elegante e guloso, demonstrando o vigor e irreverência do ano 2017.



Experimente harmonizar este Vintage com sobremesas ricas em chocolate, como fondants de chocolate com molho de groselha ou uma mousse de chocolate negro. Queijos de sabor intenso como Serra da Estrela, e queijos de pasta azul, como o Stilton e o Roquefort, são excelentes acompanhamentos para este Vintage.



**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 gravaváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

**ALTITUDE**  
Até aos 600 metros.

**CASTAS**  
Touriga Franca (50%), Touriga Nacional (45%) e Tinta Roriz (5%)

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor alcoólico 20%  
pH 3,5  
Açúcares totais 5,75 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares reductores 102 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 horizontal. Este vinho pode permanecer em garrafa por tempo indeterminado, sem qualquer prejuízo para a qualidade das suas propriedades e do seu carácter. Uma vez aberto, deverá ser decantado e consumido dentro de 1 a 2 dias. Os tempos aqui sugeridos são meramente orientadores, não implicando a deterioração do vinho mas apenas uma lenta evolução que poderá levar à perda das suas características sensoriais originais. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.