

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER TINTO TOURIGA NACIONAL

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



.....

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 6°C durante 3 dias, seguida de fermentação alcoólica a 25°C em cubas de inox e maceração pós-fermentativa durante 15 dias. O vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.



.....

O monocasta Casa Burmester Touriga Nacional resulta do lote que melhor reúne as características e virtudes únicas desta casta. Muito elegante e repleto de frescura, revela um nariz frutado com notas florais bem presentes num fundo subtil de especiarias. Os taninos sedosos e a matriz densa marcam um conjunto muito apelativo onde a acidez assertiva realça a nobreza da fruta, apresentando-a com uma imensa persistência. Sedutor até a última gota.



.....

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



.....

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

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
250-400 metros

CASTAS
Touriga Nacional

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13,5%
pH 3,55
Acidez Total 4,9 g/dm³
Açúcares Redutores 0,7 g/dm³

ENÓLOGO
Ricardo Macedo



.....

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 16-18°C.