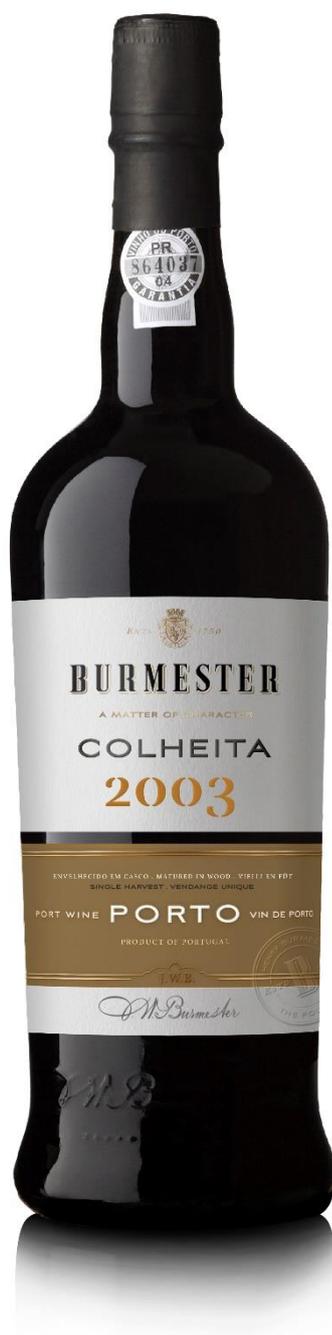


# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## 2003 COLHEITA PORTO

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 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 elevada qualidade, proveniente de uma só Colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.



Vívida cor vermelha com nuances acastanhadas. Opulentos aromas de doce de leite caramelizado, frutos secos e notas de especiaria fina. Sedutor, envolvente, detentor de uma textura delicada e perpétuo final. Um Colheita muito atrativo, com elegante carácter conferido pelo envelhecimento em madeira.



Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como fondant de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte tatin, creme brûlée e queijos de média intensidade. Extraordinário marriage com um refrescante parfait de tangerina.



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

**ALTITUDE**  
Até aos 600 metros.

**CASTAS**  
Castas tradicionais do Douro.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 20%  
pH 3,53  
Acidez Total 4,40 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 110,90 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 vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá permanecer o menor tempo possível em garrafa e ser bebido dentro de 2 a 4 meses. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.