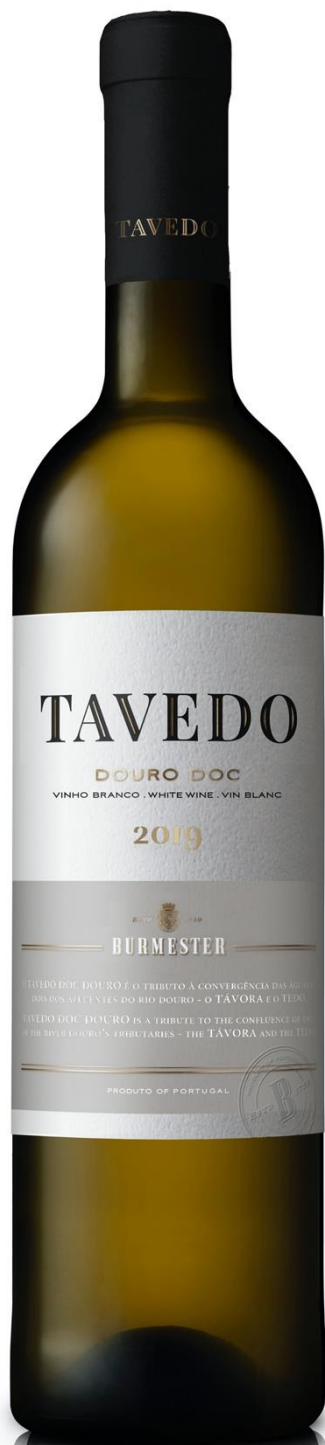


TAVEDO

BURMESTER TAVEDO BRANCO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação em cubas de inox com temperaturas baixas a rondarem os 12°C, durante aproximadamente 20 dias.



Envolventes aromas a ervas doces, flores e fruta muito fresca, onde se destaca a presença de muito mineral. Equilibrado e com uma estupenda acidez. Na boca, mostra-se vigoroso, sem perder densidade e muito refrescante.



Ideal para acompanhar saladas, frutas e pratos de peixe.



VINHA
Uvas provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cimo Corgo

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
500-600 metros

CASTAS
Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Folgazão, Cerceal.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 12,5%
pH 3,49
Acidez Total 4,8 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ENÓLOGO
Ricardo Macedo



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre 10 e 12°C.