ESTD 1750

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

QUINTA DO ARNOZELO

GRANDE RESERVA TINTO 2016

Uvas colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade, transportadas para a adega em camião frigorífico a baixas temperaturas. Os cachos foram selecionados em tapete de escolha e seguidamente desengaçados com ligeiro esmagamento. Fermentou em cubas de inox a temperaturas controladas. A fermentação malolática decorreu em barricas novas de 225Lt, onde ficou a estagiar durante 12 meses. O lote final é o resultado da seleção dos melhores cascos e o engarrafamento foi realizado sem pré-filtração.

Com uma intensa cor púrpura, este vinho é um Grande Reserva elaborado com uvas provenientes da Quinta do Arnozelo. De aroma estratificado, desdobra-se em vagas sucessivas de fruta preta madura, notas florais e especiarias. Seduz pela sua complexidade e voluptuosidade, acidez e estrutura sólida e profunda.

A Burmester sugere a harmonização deste Grande Reserva tinto com pratos de carne vermelha, como um bife wellington com esparregado, ou pratos de caça, como lombinhos de javali com polenta e frutos do bosque. Ideal também quando acompanhado por queijos fortes tais como queijo da serra, provolone e roquefort.

VINHA
Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo da sub-região do Douro Superior.

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
250 - 350 metros

CASTAS
50% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinto Cão, 10% Tinta Amarela

DETALHES TÉCNICOS
Teor alcoólico 14%
pH 3,53
Acidez total 5,20 g/dm³
Açúcares totais 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 16 e 18°C.

www.burmester.pt
Av. Diogo Leite, 344 | 4400-111 V. N. Gaia | Portugal