

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

BURMESTER BRANCO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



.....

A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação durante 25 dias em cubas de inox a uma temperatura controlada de 14°C.



.....

De aroma intenso e frutado este é um vinho que apela à descontração. Nariz elegante com suaves notas de toranja num conjunto floral. Muito envolvente na prova de boca, revela-se guloso e fresco com um agradável final.



.....

Ideal para acompanhar saladas e pratos de peixe.



.....

VINHA
Uvas provenientes da sub-região
Cima Corgo

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
300 - 550 metros

CASTAS
Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,45
Acidez Total 5,2 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.