

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER RESERVA BRANCO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Parte da prensagem foi com os cachos inteiros e a restante procedeu-se ao desengace total. Fermentação em barricas de carvalho francês novas e de segundo ano, seguida de estágio ao longo de 6 meses, com o método de bâtonnage.



Um Reserva marcado pela frescura e elegância, impressiona pelas delicadas notas fumadas num fundo de aromas tropicais e ervas aromáticas. No palato revela-se sedoso e estruturado, onde a acidez realça a sua versatilidade. Um vinho de grande profundidade com um final longo e muito refrescante.



Ideal para acompanhar mariscos, peixes gordos e carnes brancas.



VINHA
Uvas provenientes da sub-região
Cima Corgo

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
550 metros

CASTAS
Gouveio, Rabigato e Viosinho.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,3
Acidez Total 5,6 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.