

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## CASA BURMESTER RESERVA TINTO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas para caixas de pequena capacidade e posteriormente transportadas em camião frigorífico a baixas temperatura. A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas até aos 26°C. A fermentação maloláctica decorreu em cubas de inox, sendo que posteriormente estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês e carvalho americano de 225 litros.



Nariz profundo e denso, cheio de fruta preta envolta em eloquentes notas de tosta que surpreendem ao primeiro impacto. Barrica muito fina e bem integrada, fazendo sobressair a frescura do bouquet. Boca estruturada revelando uma textura elegante e aveludada com a fruta bem presente. Termina longo e recheado de pormenores muito sedutores.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



**VINHA**  
Uvas provenientes das sub-regiões Cima Corgo e Douro Superior

**SOLO**  
Xistoso

**ALTITUDE**  
250-400 metros

**CASTAS**  
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 13,5%  
pH 3,58  
Acidez Total 5 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 0,7 g/dm<sup>3</sup>

**ENÓLOGO**  
Ricardo Macedo



Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 16-18°C.