

TAVEDO

BURMESTER TAVEDO TINTO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento da uva. Fermentação em cubas de inox durante aproximadamente 8 dias, a uma temperatura controlada de 22°C.



Nariz poderoso e complexo, dominado pela fruta densa, com sugestões de amoras, cereja preta e gulosas notas de chocolate.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas.



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

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
250-400 metros

CASTAS
Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca, Touriga Nacional.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 12,5%
pH 3,62
Acidez Total 4,5 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ENÓLOGO
Ricardo Macedo



O vinho deve ser armazenado num local fresco, seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.