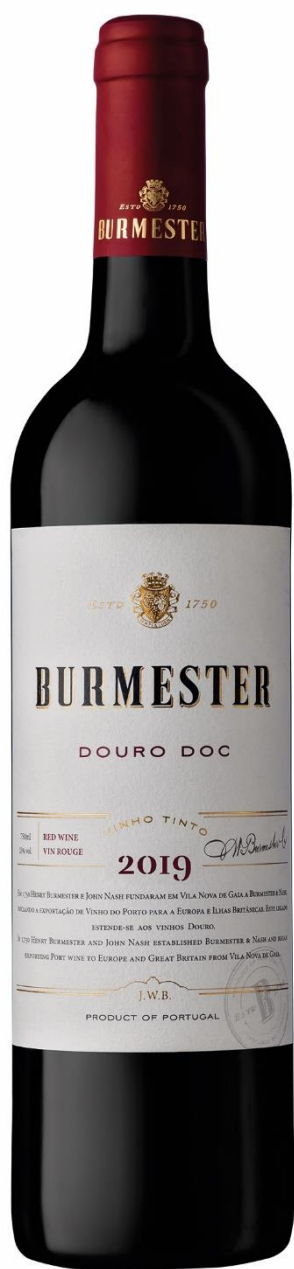


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

BURMESTER TINTO

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Fermentação em cubas de inox durante 15 dias, a temperatura controlada entre 23 e 25°C. Parte do lote estagia 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.



Aromas de frutas vermelhas e pretas harmonizadas com agradáveis notas florais. Exibe uma boa estrutura e notável complexidade. Os taninos surgem a dar firmeza, num conjunto discreto e muito equilibrado.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça, queijos e peixes gordos assados.



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%
pH 3,6
Acidez Total 5,1 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 14 e 16°C.