

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.



Nariz complexo e expressivo, marcado pela presença de fruta harmoniosamente combinada com notas minerais e subtis nuances fumadas. No paladar, revela-se cheio e estruturado, repleto de sabores frutados. Um vinho com boa acidez, muito refrescante e com um final longo.



Ideal para acompanhar mariscos, peixes gordos e carnes brancas.



VINHA
Uvas provenientes da sub-região Cima Corgo

CASTAS
Gouveio, Rabigato e Viosinho.

SOLO
Xistoso

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,24
Acidez Total 6,2 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ALTITUDE
550 metros

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.