

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER TINTO TOURIGA NACIONAL

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Maceração pré-fermentativa a 6°C durante 3 dias, seguida de fermentação alcoólica a 25°C em cubas de inox e maceração pós-fermentativa durante 15 dias. O vinho estagiou durante 12 meses em barricas novas de carvalho francês de 225 litros.



Com uma densa cor violeta, apresenta finas e delicadas notas florais envolvidas pela exuberância da fruta madura. Um conjunto soberbo e sofisticado, marcado pelo notável volume em boca. Os taninos mostram-se finos e polidos, e a acidez realça a frescura da fruta. Equilibrado mas agradavelmente explosivo, a evidenciar os ares de nobreza que distinguem a Touriga Nacional. Termina longo e persistente.



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

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,61
Acidez Total 4,9 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 16 e 18°C.