

# BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

## LATE BOTTLED VINTAGE 2016

VINHO DO PORTO | PORTUGAL



Colhidas à mão no seu ponto ótimo, as uvas são desengaçadas, esmagadas e vinificadas segundo um processo que assenta numa cuidada maceração com extracção de cor, taninos e aromas das películas, complementado por permanentes remontagens durante a fermentação. Esta decorre em lagares, a uma temperatura controlada entre os 28-30°C, até atingir o grau Baumé desejado. Nesta fase, procede-se à adição da aguardente vínica (benefício), dando origem a um vinho fortificado. Vinho de qualidade elevada, proveniente de uma só colheita, engarrafado entre o quarto e o sexto ano após a colheita.



Tonalidade negra com laivos violetas. Nariz perfumado onde notas florais se conjugam com notas de fruta negra madura. Aroma a amora, casis, especiarias, pétalas de rosa e erva príncipe. Na boca apresenta-se elegante e sedutor, com taninos que envolvem completamente o sabor arrebatador a fruta doce e especiarias. Final de boca longo e harmonioso característico do estilo da Casa Burmester.



Equilibrando a intensidade de sabores, a sua versatilidade não conhece fronteiras, sendo perfeito para combinar com um exuberante cheesecake de chocolate de menta, um mil folhas de pêra e chocolate ou simplesmente para apreciar com queijos de média intensidade.



**VINHA**  
A vinha é disposta ao longo das encostas em patamares horizontais e mais recentemente aparecem as vinhas plantadas segundo as linhas de maior declive do terreno, designadas "Vinha ao Alto".

**SOLO**  
Xisto grauváquico ante-ordovício com algumas inclusões de uma formação geológica de natureza granítica envolvente.

**ALTITUDE**  
Até aos 600 metros

**CASTAS**  
Castas tradicionais do Douro com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Amarela

**DETALHES TÉCNICOS**  
Teor Alcoólico 20%  
pH 3,53  
Acidez Total 4,89 g/dm<sup>3</sup>  
Açúcares Redutores 95 g/dm<sup>3</sup>

**ENÓLOGO**  
Carlos Alves



O vinho deve ser armazenado num local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura devendo a garrafa permanecer em posição vertical. Enquanto produto natural, o Vinho do Porto está sujeito a criar depósito com a idade. Uma vez aberta a garrafa, recomenda-se o seu consumo dentro de 4 a 8 semanas. Servir a uma temperatura entre 16 e 18°C.