



BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

QUINTA DO ARNOZELO GRANDE RESERVA 2017

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas manualmente em caixas de pequena capacidade, transportadas para a adega em camião frigorífico a baixas temperaturas. Os cachos foram selecionados em tapete de escolha e seguidamente desengaçados com ligeiro esmagamento. Fermentou em cubas de inox a temperaturas controladas. A fermentação malolática decorreu em barricas novas de 225Lt, onde ficou a estagiar durante 12 meses. O lote final é o resultado da seleção dos melhores cascos e o engarrafamento foi realizado sem pré-filtração.



Com uma intensa cor púrpura, este vinho é um Grande Reserva elaborado com uvas provenientes da Quinta do Arnozelo. De aroma estratificado, desdobra-se em vagas sucessivas de fruta preta madura, notas florais e especiarias. Opulento e voluptuoso, seduz e eleva os nossos sentidos quer pela sua acidez, quer pela sua sólida e profunda estrutura.



A Burmester sugere a harmonização deste Grande Reserva tinto com pratos de carne vermelha, como um bife wellington com esparregado, ou pratos de caça, como lombinhos de javali com polenta e frutos do bosque. Ideal também quando acompanhado por queijos fortes tais como queijo da serra, provolone e roquefort.



VINHA
Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo da sub-região do Douro Superior.

CASTAS
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão, Tinta Amarela

SOLO
Xistoso

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,64
Acidez Total 4,8 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ALTITUDE
250 - 350 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 16 e 18°C.