

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

BURMESTER BRANCO 2021

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação procedeu-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação durante 25 dias em cubas de inox a uma temperatura controlada de 14°C.



De aroma elegante e frutado este é um vinho que nos suscita desde logo a curiosidade. A elegância do nariz é pautada pela frescura das notas cítricas envoltas num conjunto de ervas frescas. Envolve na prova de boca, este é um vinho que se revela guloso e fresco, proporcionando bons momentos de descontração, num final de tarde ou acompanhando uma refeição.



Ideal para acompanhar saladas e pratos de peixe.



VINHA
Uvas provenientes da sub-região
Cima Corgo

SOLO
Xistoso

ALTITUDE
300 - 550 metros

CASTAS
Malvasia Fina, Gouveio e Rabigato.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,43
Acidez Total 5,0 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 10 e 12°C.