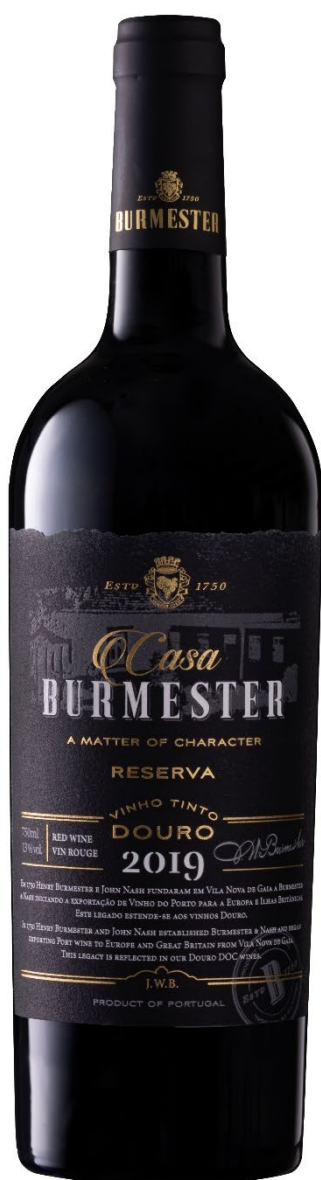


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

CASA BURMESTER RESERVA TINTO 2019

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



Uvas colhidas para caixas de pequena capacidade e posteriormente transportadas em camião frigorífico a baixas temperatura. A vinificação efetuou-se com desengace total e esmagamento. Fermentação alcoólica em cubas de inox com temperaturas até aos 26°C. A fermentação maloláctica decorreu em cubas de inox, sendo que posteriormente estagiou durante 12 meses em barricas de carvalho francês e carvalho americano de 225 litros.



Complexo bouquet de fruta vermelha harmoniosamente combinada com notas florais e elegantes fumados. A boca apresenta uma textura muito sedosa e eloquente, com taninos macios e uma notável acidez que culminando num fresco e prolongado final. Um vinho recheado de pormenores que se vão revelando ao longo do tempo.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, carnes de caça e também queijos.



VINHA
Uvas provenientes da Quinta do Arnozelo (Douro Superior)

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz.

SOLO
Xistoso

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,6
Acidez Total 5,4 g/dm³
Açúcares Redutores 0,6 g/dm³

ALTITUDE
250-400 metros

ENÓLOGO
Ricardo Macedo



Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e de oscilações de temperatura. Manter a garrafa na horizontal. Servir a 16-18°C.