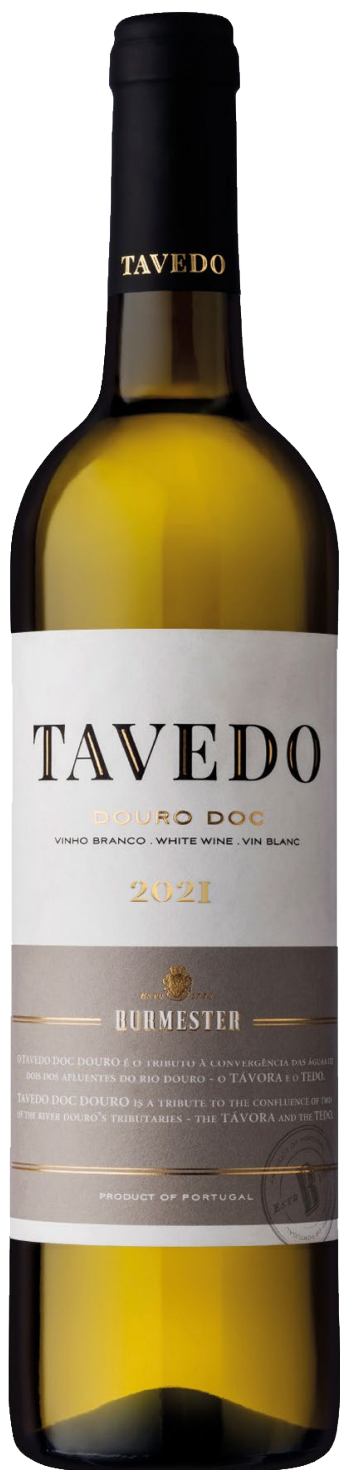


TAVEDO

BURMESTER TAVEDO BRANCO 2021

DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação efetuou-se com desengace total e esmagamento. Método de bica aberta. Fermentação em cubas de inox com temperaturas baixas a rondarem os 12° C, durante aproximadamente 20 dias.



Envolventes aromas a ervas doces, flores e fruta muito fresca. Na boca, mostra-se sedoso e muito equilibrado, com um final muito refrescante acentuado pela sua acertada acidez. Um vinho para ter no frigorífico, pronto para qualquer ocasião.



Ideal para acompanhar saladas, frutas e pratos de peixe.



VINHA

Uvas provenientes das sub-regiões Baixo Corgo e Cima Corgo.

SOLO

Xistoso.

ALTITUDE

500-600 metros.

CASTAS

Malvasia Fina, Gouveio, Rabigato, Folgazão, Cerceal.

DETALHES TÉCNICOS

Teor Alcoólico 12,5%

pH 3,39

Acidez Total 5,4 g/dm³

Açúcares Totais <0,6 g/dm³

ENÓLOGO

Ricardo Macedo



O vinho deverá ser armazenado num local fresco, seco, ao abrigo da luz e das oscilações de temperatura, devendo a garrafa estar disposta em posição horizontal. Servir a uma temperatura entre os 10° e os 12°C.