

BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

2012 COLHEITA PORTO

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 extração 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 elevada qualidade, proveniente de uma só Colheita. Estagia em madeira durante períodos de tempo variáveis, nunca inferiores a 7 anos, sendo posteriormente engarrafado mediante as solicitações de mercado.



Tonalidade acastanhada com laivos vermelhos. Elegante e sedutor no nariz, onde a conjugação dos frutos secos se combina com notas de fruta doce. Na boca, alia os aromas do seu envelhecimento em madeira, com notas de fruta cristalizada que tornam este vinho harmonioso.



Ligeiramente refrescado, exprime toda a finesse e sofisticação quando combinado com sobremesas à base de caramelo, frutos secos e especiarias, como *fondant* de caramelo com geleia de maçã e gengibre, tarte *tatin*, *crème brûlée* e queijos de média intensidade. Apesar da idade, a frescura subsiste. Extraordinário *marriage* com um refrescante *parfait* de tangerina. A multiplicidade de harmonias possíveis é surpreendente, cabendo ao consumidor o prazer de partir à descoberta de novos sabores.



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.

ENÓLOGO
Carlos Alves

ALTITUDE
Até aos 600 metros.

CASTAS
Castas Tradicionais do Douro, com predominância de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca.

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 20%
pH 3,52
Acidez Total 4,1 g/dm³
Açúcares Totais 102 g/dm³



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. Para garantir a plenitude da sua frescura e qualidade, o vinho deverá ser consumido preferencialmente com o menor tempo possível de estágio em garrafa. Servir a uma temperatura entre 14 e 16°C.