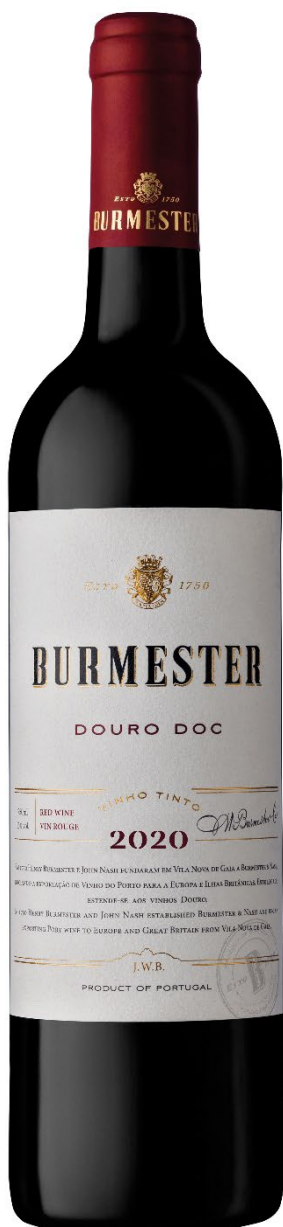


BURMESTER

A MATTER OF CHARACTER

BURMESTER TINTO 2020

VINHO DOURO DOC | PORTUGAL



A vinificação efetuou-se com desengace total e esmagamento. Fermentação em cubas de inox durante 15 dias, a temperatura controlada entre 23 e 25°C. Parte do lote estagia 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.



Surge no nariz com poderosos aromas a fruta vermelha a sugerir cereja negra e chá preto, com nuance de cacau. Rico e estruturado, na boca revela uma acidez equilibrada com e um final profundo e harmonioso.



Ideal para acompanhar carnes vermelhas, caça, queijos e peixes gordos assados.



VINHA
Uvas provenientes das sub-regiões
Cima Corgo e Douro Superior

CASTAS
Touriga Nacional, Touriga Franca e
Tinta Roriz.

SOLO
Xistoso

DETALHES TÉCNICOS
Teor Alcoólico 13%
pH 3,64
Acidez Total 5,4 g/dm³
Açúcares Totais 0,6 g/dm³

ALTITUDE
250 - 400 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 14 e 16°C.